

Saucen & Marinaden

Zitronensauce für Pasta

Zutaten:

- 2 Zitronen
- Parmesan oder Mozzarella
- Cherrytomaten
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

1. Zitronen auspressen und mit Olivenöl vermengen. Soviel Olivenöl, dass der Zitronengeschmack noch ordentlich zu schmecken ist
2. anschließend Parmesan hobeln oder Mozzarella klein schneiden, Tomaten halbieren und zum Olivenöl hinzugeben
3. mit Salz und Pfeffer abschmecken

Wird kalt serviert, ggf. kann in die Sauce auch noch etwas Basilikum

Eindeutige ID: #1169

Verfasser: n/a

Letzte Änderung: 10-09-2022 11:43