

GUT & GÜNSTIG

Ofen-Spaghetti mit Zitrone

für circa Fr. 10.– – Hauptgericht für 4 Personen

- 400 g Spaghetti nach Packungsanleitung knapp bissfest kochen. Spaghetti abtropfen lassen und beiseitestellen. Ofen auf 175 °C vorheizen.
- 30 g Butter und 3 EL Olivenöl in einer Bratpfanne leicht erhitzen. 2 Knoblauchzehen dazupressen und 2 Minuten dünsten. Von 1 Bio-Zitrone die Schale abreiben. Zitrone halbieren und auspressen. Saft und Zitronenschale zur Butter-Öl-Knoblauch-Mischung geben. Vom Herd nehmen. 300 g Crème fraîche unterrühren. Mit Salz würzen. Spaghetti zur Sauce geben und gut mischen.
- Spaghetti-Mischung in eine ofenfeste Form geben. Mit Alufolie abdecken. 15 Minuten im Ofen backen. Folie entfernen und weitere 5 Minuten backen. Zum Servieren mit 80 g geriebenem Parmesan und 1 Bund gehackter Petersilie bestreuen.



**Drei Zutaten, die sich gut verstehen:
Spaghetti, Zitronen und Grana Padano.**