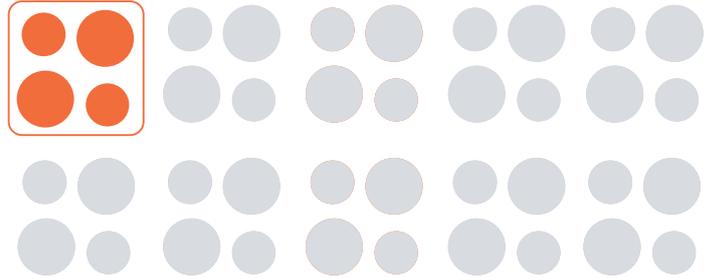


ZUTATEN



Ein "Gellingt-garantiert"-Rezept von Nicole Bachmann

BEST-OF: ZITRONENPASTA MIT PETERSILIE

Zutaten für 4 Personen

- 500 g Pasta (Farfalle oder Orechiette)
- 3 Bund glatte Petersilie
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Zitrone
- 5 EL Olivenöl (nach Belieben auch mehr)
- 1 dl Gemüse-Bouillon
- 100 g Parmesan
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

1. Pastawasser aufsetzen. Petersilie und Knoblauch kleinschneiden.
2. Pasta kochen und abgiessen. In der gleichen Pfanne 5 EL Olivenöl erhitzen und Knoblauch kurz andünsten. Petersilie dazugeben und kurz wenden.
3. Pfanne vom Feuer nehmen und den Saft von 1/2 Zitrone dazupressen. Pasta zurück in die Pfanne geben, Bouillon dazugiessen, 4 EL Parmesan dazugeben und gut mischen. Mit viel frischem Pfeffer und wenig Salz würzen.
4. Das Ganze nach Belieben mit mehr Olivenöl und Zitronensaft abschmecken (Achtung: Zitronensaft nur vorsichtig hinzugeben – ist einmal zuviel drin, wirds schwierig!). Mit geriebenem Parmesan servieren.

waskochen.ch

ZUBEREITUNG