

## **Pasta al Limone**

*Zutaten für 4 Personen:*

500 g Pasta (z.B. Linguine, Spaghetti)

2 Eier

1 Bund frisches Basilikum

1 Knoblauchzehe

1 Limette, gepresst

1 Stück frischer Parmesan

Salz

grob geriebener Pfeffer

1/4 TL getrocknete Peperoncini

bestes Olivenöl

## **Zubereitung**

Die Nudeln in gesalzenem Wasser bissfest kochen.

In der Zwischenzeit mit einem Mixer (oder Zauberstab) die Eier, das Salz und den Pfeffer schaumig schlagen und dabei den geriebenen Parmesan, das Olivenöl, den Knoblauch, die Peperoncini dazugeben, bis alles schaumig ist.

Dann das klein gezupfte Basilikum dazugeben. Den Limettensaft pressen und ebenfalls zugeben. Die gekochten Nudeln abgießen - nicht abschrecken.

Die Zitronenmasse in den Nudeltopf geben und unter die Pasta rühren und alles zum Servieren auf eine vorgewärmte Spagetti-Platte oder sofort auf vorgewärte Teller geben.