

Pasta al Limone (Italienische Zitronenpasta) aus dem Thermomix



© Pasta al Limone - Rezepte mit Herz

🕒 25 Min.

👨‍🍳 leicht

🍽️ 4 Portionen

Schnelles und einfaches Thermomix-Rezept - perfekt für den Sommer!

Das Rezept ist aus unserer Rezeptsammlung **Preiswerte Woche**. Dort findet ihr viele weitere Rezept-Ideen und Tipps für cleveres mixen und sparen - schaut am besten gleich mal rein! Es erwarten euch schnelle & preiswerte Rezepte für jeden Tag - maximal 2,50 € pro Portion!



Zutaten-Einkaufsliste

- | | | |
|--------------------------|--------------|--------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> | 80 g | Parmesan |
| <input type="checkbox"/> | 1 | Bio-Zitrone |
| <input type="checkbox"/> | 250 g | Wasser |
| <input type="checkbox"/> | 1 TL | Gemüsebrühepaste oder - pulver |
| <input type="checkbox"/> | 400 g | Vollkorn-Spaghetti |
| <input type="checkbox"/> | 1/2 | Bund Petersilie |
| <input type="checkbox"/> | 2 | Eier |
| <input type="checkbox"/> | | Salz |
| <input type="checkbox"/> | | Nach Belieben Parmesan zum Servieren |

Zubereitung

1. Parmesan in den Mixtopf geben und 10 Sek./Stufe 10 zerkleinern, umfüllen. Mixtopf säubern.
2. Zitrone waschen, Schale abreiben und beiseite stellen. Saft auspressen und mit Wasser sowie Gemüsebrühepaste in den Mixtopf geben. 12 Min./100 °C/Stufe 1 einköcheln lassen.
3. Inzwischen Spaghetti nach Packungsanleitung in Salzwasser al dente kochen.
4. Petersilie grob hacken und in den Mixtopf zugeben. Eier, Zitronenschale und Parmesan hinzufügen und 10 Sek./Stufe 5 verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Nudeln abgießen und sofort mit der Zitronensauce in einer großen Schüssel vermengen.
6. Nach Belieben mit Parmesan bestreut servieren.

Nährwertangaben

Kcal: pro Portion ca. 480 kcal, 24 g E, 13 g F, 65 g KH