

## 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"/>	<b>80 g</b>	Parmesan
<input type="checkbox"/>	<b>1</b>	Bio-Zitrone
<input type="checkbox"/>	<b>250 g</b>	Wasser
<input type="checkbox"/>	<b>1 TL</b>	Gemüsebrühepaste oder - pulver
<input type="checkbox"/>	<b>400 g</b>	Vollkorn-Spaghetti
<input type="checkbox"/>	<b>1/2</b>	Bund Petersilie
<input type="checkbox"/>	<b>2</b>	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