

Zitronen Pasta mit gemischtem Salat

Materialkosten pro Person: 1,00€

Für 4 Personen:

Zutaten:

- 500 g Spaghetti
- 100 g Parmesan
- 5 Bio Zitronen
- 5 Stängel Basilikum
- 5 EL Olivenöl
- 60 g Butter
- 5 Knoblauchzehen

- 300 g Pflücksalat
- 10 Cocktailtomaten
- 50 g Parmesan
- 6 EL Olivenöl
- 4 EL Balsamico
- 2 kleine Schalotten
- 2 kleine Knoblauchzehen
- 2 TL Honig
- 1,5 TL Senf
- 50 g Cashews
- Salz & Pfeffer

Rezept:

1. Parmesan fein reiben, Zitronen waschen, gut abtrocknen und die Schale abreiben. Den Saft von 2 Zitronen auspressen. Basilikumblätter zupfen und in feine Streifen schneiden.
2. Spaghetti nach Packungsanleitung zubereiten. In der Zwischenzeit Olivenöl und Butter in eine heiße Pfanne geben und die geschälten Knoblauchzehen kurz darin anschwelen. 150 ml Nudelwasser abschöpfen und beiseitestellen, die Spaghetti abgießen. Spaghetti zusammen mit einem guten Schuss Nudelwasser, dem Zitronenabrieb und -saft in die Pfanne geben. Bei mittlerer Hitze vermischen. Zwei Drittel des Parmesans zugeben und ebenfalls gut vermischen. Die Spaghetti sollen in wenig Flüssigkeit schwimmen. Sollte dies nicht der Fall sein, noch etwas Nudelwasser zugeben und abermals bei mittlerer Hitze verrühren. Gleichmäßig auf Teller verteilen und mit dem restlichen Parmesan und dem Basilikum bestreuen.
3. Salat waschen, trocknen, in eine Salatschüssel geben. Cocktailtomaten waschen, trocknen, halbieren und zum Salat geben. Cashews in einer Pfanne anrösten.
4. Für die Vinaigrette Schalotten und Knoblauch fein hacken/pressen. Öl, Essig, Senf und Honig dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und kräftig verrühren. Mit einem Löffel über den Salat geben. Den Parmesan über die Salate hobeln und die Cashews über den Salat verteilen.

Fazit:

Schmeckt lecker, Kinder können bei allen Schritten mithelfen. Ein Essen, was schnell zubereitet ist, vor allem, wenn man mal nicht so viel Zeit hat zum Kochen.