Spaghetti mit Zitronensosse
Wie Einfaches doch gut schmecken kann!

La Mise en Place:

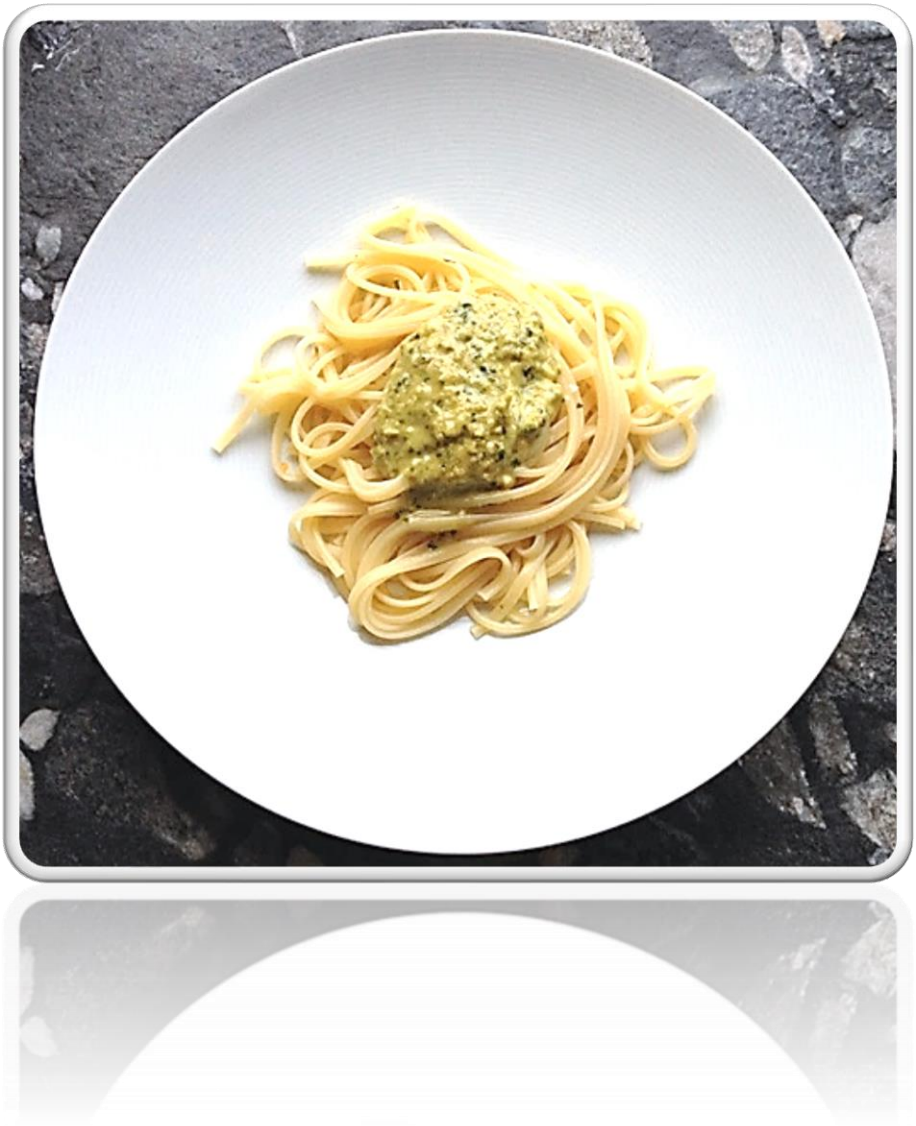
1 Bund Basilikum, Zesten und Saft von 1 Zitrone, 1 Ei, 2 Knoblauchzehen, 100 g Parmesan, Pfeffermühle, 1 Spritzer Tabasco, 180 g Spaghetti

Die Vorbereitung:

Basilikum zerzupfen und in ein hohes Glas geben. Zitronenzesten und -saft dazu geben und Ei, Knoblauch, Parmesan, Pfeffer und Tabasco beifügen. Fein pürieren.

Die Zubereitung am Herd:

Spaghetti im sprudelnden Wasser al dente kochen.

Die Vollendung:

Die Spaghetti abschütten und sofort mit der Sosse mischen.