ZITRONENSPAGHETTI (für 6 Personen)

Zutaten:

- 450g Spaghetti
- 100g Butter
- 1 Zitrone
- Salz, Pfeffer
- 80g geriebener Grana Padano
- 3 Blätter frischer Basilikum

Zubereitung:

Die Spaghetti in reichlich kochendem Wasser al dente kochen.

In einer anderen Pfanne die Butter schmelzen, Zitronenschale, Zitronensaft, Salz und Pfeffer hinzufügen. Eine Minute anbraten, dann die gut abgetropften Spaghetti dazugeben.

Alles mischen und mit geriebenem Grana Padano und gehackten Basilikumblättern anrichten.