

Markus' Kastelbeller Spaghetti

Das Öl wird nicht warm gemacht, so bleiben die wertvollen Inhaltsstoffe des Olivenöls voll erhalten. Wem es dennoch lieber ist, kann das Öl-Zitronengemisch ganz leicht erwärmen.

Im Sommer ein ideales Essen. Uns hat es auch im Januar geschmeckt, allerdings mussten wir auf den Rucola verzichten.

Zutaten für 4 Personen:

- ▶ 250 g Spaghetti
- ▶ ¼ l kaltgepresstes Olivenöl
- ▶ 2-3 Zitronen
- ▶ 1 Bund Rucola
- ▶ 3 Tomaten
- ▶ 50 g Pinienkerne
- ▶ 100 g Bergkäse gehobelt
- ▶ Salz, Pfeffer



Zubereitung:

- ▶ In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen.
- ▶ Zitronen auspressen, zum Öl geben, mit Salz und Pfeffer würzen
- ▶ Rucola waschen und eventuell putzen
- ▶ Tomaten würfeln
- ▶ Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl leicht rösten
- ▶ Spaghetti al dente kochen
- ▶ Die heißen Nudeln mit dem Zitronen-Öl übergießen, auf tiefe Teller geben, Rucola auf die Nudeln geben. In die Mitte die Tomaten.
- ▶ Mit Pinienkerne und dem gehobelten Käse bestreuen.