



## REZEPT DER WOCHE

# *Spirelli mit Zitronen-Basilikum-Sauce*

---

### Zutaten

300g Spirelli  
  
1 EL Butter oder Margarine  
½ Bio-Zitrone  
  
1 Becher Schlagsahne  
1 Bund Zitronen-Basilikum  
3 EL geriebener Parmesan  
  
Salz  
  
Pfeffer

### Zubereitung

Die Spirelli nach Packungsanleitung kochen.

Die Schale von einer halben Zitrone abhobeln. Den Saft auspressen. Die Blätter vom Zitronenbasilikum von den Stängeln entfernen und hacken.

In einer Pfanne die Butter schmelzen. Den Zitronenschalenabrieb und den Zitronensaft hinzugeben und ganz kurz köcheln. Die Schlagsahne hinzugeben und mit erhitzen. Nur kurz köcheln. Die gehackten Basilikumblätter hinzugeben und unterrühren. Zum Schluss den Parmesankäse unterheben.

Die Nudeln in der Sauce schwenken und mit Salz und reichlich Pfeffer abschmecken.

Nach Belieben mit gehobeltem Parmesankäse servieren. Dazu schmeckt z.B. gebratener Lachs.

Guten Appetit!

---