

# Zitronenspaghetti



## Zutaten

- 1 Bund Basilikum
- 2 Stück Eier
- 8 Esslöffel Olivenöl
- 120 g Parmesan, gerieben
- 500 g Spaghetti
- Tabasco, nach Belieben \"was Scharfes\"
- Salz, Pfeffer
- 1 Stück Knoblauchzehe
- 1 Stück Zitrone

## Zubereitung

Für 4 Personen

1. Die Spaghetti in reichlich Salzwasser al dente kochen.
2. Inzwischen die Basilikumblätter abzupfen und in ein hohes Becherglas geben. Die Zitronenschale dazureiben, den Saft auspressen und mit den restlichen Zutaten beifügen. Alles mit dem Stabmixer fein pürieren.
3. Die Spaghetti abschütten, abtropfen lassen und sofort mit der Sauce mischen. Auf 4 vorgewärmten Tellern anrichten und nach Belieben mit Kräutern dekorieren.

(Quelle: [www.wildeisen.ch](http://www.wildeisen.ch))