



Uschis (immer wieder mal) Lieblingspasta

Staudensellerie

in schmale Scheibchen schneiden, ebenso

(Lauch-)Zwiebeln

Knoblauch.

Dann

Butter mit Öl 1:1

in einer Pfanne erhitzen, das kleingeschnittene Gemüse dünsten. Nach einer Weile mit

Zitronensaft

Weißwein

ablöschen (Mengen nach eigenen Vorlieben > ausprobieren), weiterschmurgeln lassen. Inzwischen die

Pasta

kochen. Ich nehme Linguine, die bieten das Spaghetti-Aufwickelerlebnis, haben aber mehr Fläche. Außerdem den

Parmesan

vorbereiten. Da ich den Käse hierzu lieber gröber habe, erzeuge ich mit dem Gemüsehobel dünne Scheiben, die ich dann per Hand zerbrösele.

Etwas Pastawasser zur Sauce, Pasta abgießen.

Sauce salzen und pfeffern - schwarzer Pfeffer aus der Mühle ist perfekt -, Pasta mit hineingeben, durchmischen, auf Teller anrichten, Parmesan drüber. Genießen!

Dieses Rezept hat sich in meiner Küche entwickelt aus den „Spaghetti Limone“ aus Wolfgang Joops „Hectic Cuisine“ (ein wunderbares Kochbuch) - mit der Zeit ist bei mir aber das hier daraus geworden.

Kann man spontan kochen und die Mengen nach Lust und Laune und Vorräten variieren.