

Zubereitung

SPAGHETTI OLIO E LIMONE CON FICHI

ERGIBT 4 PORTIONEN

Zubereitungszeit: 30 min



Zutaten

SPAGHETTI OLIO E LIMONE CON FICHI

- 500 gr Spaghetti
 - 2,5 -3 dl feinstes Olivenöl
 - Saft einer Zitrone und etwas abgeriebene Schale
 - 1 gehäufter TL Zucker
 - 6 Feigen, in Scheiben geschnitten
 - Pfeffer und Salz aus der Mühle
- Fertigstellen**
- 70 gr gehobelte Parmesanspähne

1. Die Spaghetti in Salzwasser al dente kochen
2. In einer Schüssel das Öl und alle anderen Zutaten vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Unter die Spaghetti mischen.
4. In tiefe Teller verteilen und mit dem Käse bestreuen. Sofort servieren.

Tipp Ein Blitzrezept, so einfach und schmackhaft ...

Gutts Gelingen und liebe Grüße, eure

Belinda K.



Eat, letters and deco



SCHNELL & EINFACH

Rezept von Belinda Kern