



Zitronen-Pasta mit Hofhartkäse

Das braucht man für 2 Personen

- 250 g Spaghetti
- Salz
- 2 TL fein abgeriebene Bio-Zitronenschale
- 6 EL frisch gepresster Zitronensaft
- 4 EL Olivenöl
- 3 EL Gemüsebrühe
- 8 EL fein geriebener Hofhartkäse
- Pfeffer, Zucker
- 2 EL Hofbutter
- 1 ½ Knoblauchzehen (geschält und fein gehackt)
- 4 EL fein gehackte Basilikumblättchen

Und so wird's gemacht:

Nudeln nach Packungsanweisung in reichlich kochendem Salzwasser garen, in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Zitronenschale mit Zitronensaft, je 3 EL Olivenöl und Gemüsebrühe und 6 EL Käse vermischen, mit Salz, Pfeffer und 1-2 Prisen Zucker würzen. 1 EL Olivenöl und Hofbutter in einer Pfanne erhitzen, Knoblauch und 2 EL Basilikum darin 2-3 Minuten andünsten. Zitronen-Käse-Mix untermischen, alles 4-5 Minuten köcheln lassen, bis sich der Käse aufgelöst hat. Nudeln zugeben, alles mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit dem restlichen Käse und dem restlichen Basilikum bestreut servieren.

*Und als Vorspeise gibt es **Mini-Zucchini mit Salzlakenkäse**: Für 2 Personen 2 kleine, runde Zucchini waschen, Stielansatz wie einen Deckel abschneiden, aus dem unteren Teil das weiche Zuchiniffleisch mit einem kleinen Löffel heraus-schaben. 100 g Salzlakenkäse mit je 2 EL fein gehackten Minze- und Basilikum-blättchen und 1 EL Olivenöl vermischen, mit Salz und Cayennepfeffer würzen, Käse-Mix in die ausgehöhlten Zucchini füllen, „Deckel“ auflegen. Zucchini in eine ofenfeste Form setzen, mit 1 EL Olivenöl beträufeln, alles im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen 15-20 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, Deckel bei-seitelegen, gefüllte Zucchini einmal längs und einmal quer einschneiden und gleich servieren.*