

Zitronenspaghettisauce

von Achim Stößer (achim-stoesser.de)

- 1 Zitrone
- 2-3 EL Olivenöl
- 1/2-1 Knoblauchzehe
- Salz
- Pfeffer
- Petersilie (optional)

- Zitrone abreiben, auspressen.
- Knoblauch schälen, klein schneiden oder pressen.
- Zitronenschale und -saft, Knoblauch und Öl sowie ggf. die kleingezupfte Petersilie gründlich vermengen.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

