

# ZITRONEN-LINGUINE MIT RUCOLA

Rezept für 2 Portionen

Menge	Zutaten
200 g	Linguine
1	Rote Paprika
100 g	Rucola
0,5	Zitrone
0,5	Zehe Knoblauch
1,5 EL	Olivenöl
	Salz
Prise	Salz
Prise	Pfeffer
	Parmesan oder Hefeflocken (optional)



## ZUBEREITUNG

- 1) Linguine nach Packungsanweisung in Salzwasser zubereiten.
- 2) Paprika waschen, Kerne entfernen und in dünne Streifen schneiden. Rucola waschen und trocken schütteln. Zitrone unter heißem Wasser waschen, abtrocknen und anschließend die Schale abreiben. Zitrone dann halbieren und eine Hälfte auspressen. Knoblauch schälen und fein hacken.
- 3) Öl in eine Pfanne geben und Paprika sowie Knoblauch anschwitzen.
- 4) Nudeln abgießen, 200 ml Nudelwasser auffangen. Nudeln mit dem aufgefangenen Wasser in die Pfanne geben und mit der Paprika vermischen.
- 5) Nudeln auf einem Teller mit Rucola und abgeriebener Zitronenschale unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.
- 6) Wahlweise etwas Parmesan oder Hefeflocken (vegan) dazugeben.