

## **Zitronen-Riesling-Spaghetti** **mit Thymian**

250 g Zitronen-Riesling-Spaghetti  
1 Zitrone, unbehandelt  
2 EL Butter  
2 EL gutes Olivenöl  
2 EL Thymian, frisch  
ca. 100 g Parmesan  
2 EL Riesling

Den Thymian kurz waschen, hacken, die Nudeln bissfest in Salzwasser garen, den Parmesan reiben. Die Zitrone heiß abwaschen, trocknen und die Schale reiben.

In einer Pfanne die Butter zerlassen und 1 EL Olivenöl zugeben. Den Thymian zugeben, die Zitrone auspressen und den Saft und die Schale zugeben. Nur erhitzen! Den Riesling zugeben, dann die heißen Nudeln unterheben, restliches Öl zugeben, vorsichtig salzen, pfeffern, den frisch geriebenen Parmesan dazu geben und sofort servieren!

**Guten Appetit mit Nudeln vom Specht!**

