



## Zitronenspaghetti mit Garnelen

### Description

Zutaten:

350 g Spaghetti  
Salzwasser  
2 EL Butter  
80 ml Sahne  
1 Zitrone(n), unbehandelt, den Abrieb und Saft davon  
2 EL Kräuter nach Wahl (z. B. Petersilie)  
3 EL Parmesan  
350 g Garnele(n) (TK), aufgetaut  
2 EL Olivenöl  
1 Zweig/e Rosmarin  
1 Zweig/e Thymian  
2 Zehe/n Knoblauch  
etwas Salz und Pfeffer  
Chilipulver

Nährwerte pro Portion

kcal 564

Eiweiß 30,39 g

Fett 20,37 g

Kohlenhydr. 64,00 g

Zubereitung

Arbeitszeit ca. 20 Minuten

Koch-/Backzeit ca. 10 Minuten

Gesamtzeit ca. 30 Minuten

default watermark

Die Spaghetti in Salzwasser al dente kochen. Das Kochwasser abseihen und den heißen Nudeln Butter, Sahne, Zitronensaft und -schale, Kräuter und Parmesan zufügen und gut vermischen. Nach Belieben Chilipulver zu den Nudeln mischen.

Die Garnelen in Olivenöl mit Rosmarin- und Thymianzweig sowie den klein gehackten Knoblauchzehen beidseitig scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Nudeln in tiefen Tellern anrichten und die Garnelen darauf setzen.

### Category

1. Fisch

### Date Created

Juni 14, 2021

### Author

jeanny

*default watermark*