Spaghetti mit Shrimps

Einfach und schnell sind die Spaghetti mit Shrimps auf den Küchentisch gezaubert. Ein schmackhaftes Rezept auch für Kochanfänger.

Verfasser: kochrezepte.at

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 20 min

Zutaten

250 g	Spaghetti
200 g	Shrimps
3 Stk.	Jungzwiebel
100 g	Kirschtomaten
2 EL	Olivenöl
200 ml	Schlagobers
1 EL	Zitronensaft
	Muskatnuss (frisch gerieben)
	Salz und Pfeffer
	Petersilie (zum Garnieren)

Zubereitung

1. Für die **Spaghetti mit Shrimps** die Nudeln nach Anleitung al dente kochen, abseihen und zur Seite stellen.

2. Die Jungzwiebel waschen und schälen, in feine Ringe schneiden. Kirschtomaten waschen und vierteln.

3. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel und Shrimps anrösten. Tomaten und Zitronensaft hinzugeben. Mit Schlagobers aufgießen und kurz aufkochen lassen. Abschließend mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken. Petersilie fein hacken und über die Spaghetti verteilen.

Tipp

Zu den Spaghetti mit Shrimps einen Blattsalat und ein Glas trockenen Weißwein servieren.