

Zitronenspaghetti mit Garnelen

Diese Zitronenspaghetti mit Garnelen sind ein schnelles und cremiges Pastagericht mit Zitronennote, das mit wenigen Zutaten wunderbar aromatisch gelingt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

400 g	Spaghetti
2 EL	Butter
100 ml	Schlagobers
1 Stk.	Bio-Zitrone
2 EL	frische Petersilie
3 EL	Parmesan
Nach Belieben	Chilipulver
350 g	Garnelen (TK, aufgetaut)
2 EL	Olivenöl extra vergine
2 Stk.	Knoblauchzehe
1 Zweig	Thymian
	Salz & Pfeffer

Zubereitung

1. Für die **Zitronenspaghetti mit Garnelen** die Spaghetti in reichlich gesalzenem Wasser nach Packungsanleitung al dente kochen. Anschließend die Spaghetti abseihen und direkt wieder in den noch warmen Topf geben.
2. Die heiße Pasta mit Butter, Schlagobers, Zitronensaft und frisch abgeriebener Zitronenschale vermengen. Die Petersilie fein hacken und gemeinsam mit dem Parmesan unter die Nudeln mischen. Alles gründlich verrühren, bis eine cremige und aromatische Zitronensauce entsteht. Wer es gerne etwas schärfer mag, kann nach Belieben etwas Chilipulver unter die Zitronenspaghetti mischen.

3. Während die Spaghetti kochen, die Garnelen vorbereiten. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Garnelen hinzufügen und von beiden Seiten bei kräftiger Hitze kurz scharf anbraten, bis sie gar sind. Den fein gehackten Knoblauch zugeben und kurz mitrösten. Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen.
4. Die cremigen Zitronenspaghetti auf tiefen Tellern anrichten. Die gebratenen Garnelen darauf verteilen und nach Belieben mit etwas frischer Petersilie, Parmesan oder zusätzlichem Zitronenabrieb garnieren. Anschließend sofort servieren und genießen.

Unsere Empfehlung

Bratpfanne 32 cm, mit
kratzfester Titanium

antihaft-Beschichtung



[hier bestellen](#)



Tipp