

# Spaghetti mit Garnelen in cremiger Alfredo-Soße

## Für 4 Personen:

200 g Spaghetti	300 g Garnelen, roh	400 ml Sahne
80 g Parmesan, gerieben	20 g Butter	2 Knoblauchzehen
1/2 Bund Petersilie	Salz, Pfeffer, Muskatnuss	

Die Sahne in einen Topf geben, einmal aufkochen und bei kleiner Hitze auf die Hälfte reduzieren lassen. Die Butter und den Parmesan unterrühren und die Sauce mit Salz, Pfeffer Muskatnuss würzen und warm halten.

Die Spaghetti in einem Topf mit reichlich Salz nach Packungsangabe kochen und währenddessen die Garnelen braten.

Eine große Pfanne bei mittlerer Hitze heiß werden lassen und so viel Olivenöl angießen, bis der Boden bedeckt ist. Die Knoblauchscheiben hineingeben und unter Rühren braten, bis sie gerade anfangen, Farbe anzunehmen. Die Garnelen zufügen und unter Rühren 3-4 Minuten braten.

Salzen und mit der gehackten Petersilie bestreuen.

Die Spaghetti tropfnass in die Pfanne zu den Garnelen geben und die Sauce zufügen. Alles miteinander vermischen und bei Bedarf mit Salz, Pfeffer final abschmecken.

NN am 02. Januar 2024