

Spaghetti mit Garnelen in Frischkäse-Soße

Für 4 Portionen

400 g Spaghetti	300 g Garnelen	200 g Frischkäse
2 Knoblauchzehen	1 kleine Zwiebel	150 ml Gemüsebrühe
100 ml Sahne	2 EL Olivenöl	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft
Salz, Pfeffer	Dill, Petersilie	Chiliflocken

Die Spaghetti in einem großen Topf mit Salzwasser al dente kochen, dabei etwas Nudelwasser (100 ml) für später aufbewahren.

Während die Pasta kocht, das Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen.

Die Zwiebel darin glasig dünsten, dann den Knoblauch hinzufügen und kurz mitbraten, bis er duftet.

Die Garnelen in die Pfanne geben und 2-3 Minuten anbraten, bis sie rosa und gar sind. Mit Zitronensaft beträufeln, dann die Garnelen aus der Pfanne nehmen und beiseitelegen. In der gleichen Pfanne Frischkäse, Gemüsebrühe und Sahne (falls verwendet) hinzufügen. Alles gut verrühren, bis eine glatte Sauce entsteht. Mit Salz, Pfeffer und optional Chiliflocken abschmecken.

Die abgetropften Spaghetti und die Garnelen in die Pfanne geben. Gut vermengen, dabei bei Bedarf etwas vom Nudelwasser hinzufügen, um die Sauce geschmeidiger zu machen. Kurz erhitzen, bis alles gleichmäßig warm ist. Mit frischen Kräutern bestreuen und servieren.

NN am 04. Februar 2025