

Spaghetti mit Zitronensahne und Garnelen

Erstellt von: Original GU Rezept

Kategorien: [Festliches](#), [Hauptspeise](#), [Italien](#), [Kochen](#), [Ohne Alkohol](#)

Spaghetti Bolognese, mit Tomatensauce, mit Öl und Knoblauch, ist ja alles recht und schmeckt, aber heute soll es einmal etwas Besonderes sein!



Bonisolli, Barbara

Zutaten

4 Frühlingszwiebeln

1 TL Butter

Salz

500 g Spaghetti

200 g ganz frische Sahne

1 Gemüsebrühe

2-3 EL Zitronensaft

Pfeffer aus der Mühle

200 g geschälte kleine

gegarte Garnelen ein paar

Basilikumblätter

Schritt 1

Frühlingszwiebeln waschen, Wurzelbüschel und trockene grüne Teile abtrennen, alles andere in feine Streifen schneiden. In der großen Pfanne die Butter zerfließen lassen, fein geschnittene Frühlingszwiebeln darin andünsten.

Schritt 2

Im großen Topf 5 l Wasser mit 2 EL Salz zum Sprudeln bringen, Spaghetti rein und im offenen Topf bißfest kochen (nach 7-8 Minuten unbedingt mal die Bißprobe machen).

Schritt 3

Sahne, Gemüsebrühe und Zitronensaft in die Pfanne gießen, sanft köcheln lassen und immer wieder mal rühren. Die Flüssigkeit verdampft nach und nach, und zurück bleibt eine leckere sahnig-feine Sauce. (Wenn's gerinnt, war die Sahne nicht mehr frisch.)

Schritt 4

Die wird nun probiert und mit Salz und Pfeffer gewürzt. Ganz zum Schluß erst die geschälten kleinen Garnelen untermischen, nur noch kurz warm werden lassen, besser nicht mehr aufkochen, sonst werden sie zäh. Spaghetti ins Sieb abgießen, gleich unter die Sauce mischen, Basilikumblätter drauf und heiß auf den Tisch!

Autor

Original GU Rezept

Anzahl Personen

Für 4 Personen

Zubereitungszeit

30 Min.

Schwierigkeitsgrad

leicht

Kalorien

670kcal pro Portion