

## Rezept

# Spaghetti mit Zitronensahne und Garnelen

Ein Rezept von Spaghetti mit Zitronensahne und Garnelen, am 05.08.2024

## Zutaten

<b>4</b> Frühlingszwiebeln	<b>1 TL</b> Butter
Salz	<b>500 g</b> Spaghetti
<b>200 g</b> ganz frische Sahne	<b>1/8 l</b> Gemüsebrühe
<b>2-3 EL</b> Zitronensaft	Pfeffer aus der Mühle
<b>200 g</b> geschälte kleine gegarte Garnelen ein paar Basilikumblätter	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 670 kcal

## Zubereitung

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.
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).
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.)
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!