

# Spaghetti mit Scampi und Weißwein-Soße

**Für 4 Personen**

**Für die Soße:**

3 Knoblauchzehen	1 Zitrone	4 Stiele Thymian
2 EL Olivenöl	640 g Scampi	400 ml Weißwein
150 g Butter	Salz, Pfeffer	

**Außerdem:**

400 g Spaghetti	4 Stiele Petersilie	80 g Parmesan
-----------------	---------------------	---------------

Für die Sosse Knoblauch schälen und fein hacken. Thymian und Petersilie waschen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Scampi darin mit Knoblauch 2 Minuten anbraten und salzen, aus der Pfanne nehmen.

Weißwein, Butter und Thymian in die Pfanne geben. Zitrone heiß abwaschen. Saft auspressen und Schale abreiben. Beides ebenfalls in die Pfanne geben, aufkochen und so lange einkochen lassen, bis der Weißwein von der Butter gebunden wird.

Einen Topf mit Wasser aufsetzen und Spaghetti nach Packungsanleitung al dente garen. Anschließend abseihen.

Tropfnasse Nudeln mit in die Pfanne geben und mit Salz sowie Pfeffer würzen. Scampi ebenfalls dazugeben und gut durchschwenken.

Zum Anrichten Spaghetti in tiefe Teller geben. Petersilie grob hacken und darüber streuen. Parmesan frisch darüber reiben.

Sina Herrmann am 27. August 2024