

## Garnelen-Pasta

### Für 2 Portionen

200 g Pasta	200 g Garnelen	1 kleine Zwiebel
2 Knoblauchzehen	150 ml Sahne	1 TL Zitronensaft
2 EL Olivenöl	1 EL Butter	Salz, Pfeffer
Petersilie	30 g Parmesan	

In einem großen Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Pasta hineingeben und nach Packungsanleitung garen.

Garnelen mit etwas Salz und Pfeffer würzen.

1 EL Olivenöl und 1 EL Butter in einer großen Pfanne erhitzen, Garnelen darin 1-2 Minuten pro Seite braten, bis sie rosa und leicht gebräunt sind.

Garnelen aus der Pfanne nehmen.

Die Hitze reduzieren und einen weiteren Esslöffel Olivenöl in die Pfanne geben.

Fein gehackte Zwiebel hinzugeben und 2-3 Minuten glasig dünsten.

Den gehackten Knoblauch dazugeben und 30 Sekunden rühren, bis er duftet; nicht braun werden lassen! Sahne in die Pfanne gießen, mit den Zwiebeln und dem Knoblauch verrühren, 2-3 Minuten leicht köcheln lassen, bis die Sauce etwas eindickt. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken, Parmesan unterrühren, um die Sauce kräftiger zu machen.

Die abgossene Pasta zur Sauce in die Pfanne geben und alles vermischen.

Falls die Sauce zu dick ist, 1-2 EL Nudelwasser unterrühren.

Die gebratenen Garnelen hinzufügen und vorsichtig untermengen.

Die Pasta sofort auf Tellern anrichten, mit gehackter Petersilie bestreuen.

Nach Belieben mit etwas Parmesan garnieren.

Anna Schneider am 15. Juni 2025