

Spaghetti mit Garnelen in Frischkäse-Soße

Für 4 Portionen

400 g Spaghetti	300 g Garnelen	200 g Frischkäse
100 ml Sahne	2 Knoblauchzehen	1 Zwiebel
2 EL Olivenöl	1 TL Zitronensaft	Salz, Pfeffer
Basilikum	Parmesan	

Spaghetti in einem großen Topf mit Salzwasser nach Packungsanleitung al dente garen.

Das Olivenöl in einer großen Pfanne auf mittlere Hitze bringen.

Die gehackte Zwiebel, Knoblauch hinzugeben und anbraten, bis sie weich und duftend sind.

Garnelen in die Pfanne geben 2-3 Minuten braten, bis sie rosa und durchgegart sind.

Die Hitze reduzieren, Frischkäse und Sahne hinzufügen, alles gut umrühren, bis eine cremige Soße entsteht.

Die Soße mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen.

Spaghetti unter die Soße mischen, sodass sie gut bedeckt sind, für weitere 1-2 Minuten auf dem Herd lassen, damit die Spaghetti die Aromen aufnehmen.

Spaghetti in tiefen Tellern servieren, mit frischem Basilikum oder Petersilie servieren.

Das Gericht mit Parmesan besteuern.

Runa Blanke am 12. Januar 2026