

Garnelen-Pasta mit Kräuter-Butter und Knoblauch

Für 2 Portionen

200 g Nudeln	250 g Garnelen	2 Knoblauchzehen
1 Zwiebel	50 g Kräuterbutter	2 EL Olivenöl
1 TL Salz	$\frac{1}{2}$ -1 TL Pfeffer	$\frac{1}{2}$ -1 TL Chiliflocken
100 ml Weißwein	1 EL Zitronensaft	Petersilie
100-150 ml Nudelwasser	2 EL Parmesan	

Nudeln nach Packungsanleitung in ausreichend Salzwasser al dente kochen und abgießen. Etwas von dem Nudelwasser auffangen.

Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein schneiden.

Petersilie waschen, trocken schütteln und klein hacken.

Eine große Pfanne mit Olivenöl und der Kräuterbutter erhitzen.

Knoblauch und Zwiebeln darin andünsten.

Garnelen dazu geben und unter Wenden von beiden Seiten für 2 Minuten anbraten. Den Herd nicht auf höchste Stufe drehen. Die Garnelen werden bei hoher Hitze trocken.

Garnelen mit Salz, Pfeffer und Chilipulver würzen und den Zitronensaft dazu geben.

Weißwein in die Pfanne geben, aufkochen lassen und für 5 Minuten einköcheln.

Anschließend die Petersilie dazu geben.

Die vorgegarten Nudeln mit in die Pfanne geben, etwas Nudelwasser dazu geben und vermischen.

Die Garnelen-Pasta abschmecken und noch etwas nachwürzen.

Zum Schluss den geriebenen Parmesan über die Garnelen-Pasta geben und leicht unterrühren.

Die Garnelen-Pasta in Schälchen füllen und servieren.

NN am 28. August 2025