

Spaghetti mit Garnelen in Frischkäsesoße

Für 2 Portionen

200 g Spaghetti	200 g Frischkäse	1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen	2 EL Öl	250 g Garnelen, vorgegart
Petersilie		

In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen, Spaghetti hinzufügen und gemäß Packungsanweisungen kochen, bis sie al dente sind.

In einer großen Pfanne etwas Öl erhitzen, gehackte Zwiebel, gehackten Knoblauch hinzugeben, anschwitzen, bis die Zwiebel durchsichtig und duftend ist (3-5 Minuten). Garnelen in die Pfanne geben und 1-2 Minuten braten, bis sie rosa und gerade durchgegart sind; die Hitze reduzieren und Frischkäse einrühren, bis er geschmolzen und cremig ist. Die abgetropften Spaghetti in die Soße mischen.

Einen Spritzer Zitronensaft hinzugeben und mit Petersilie oder geriebenem Käse bestreut servieren.

Wenn gewünscht, mit Chili-Flocken bestreuen.

NN am 12. Februar 2026