Spaghetti Alfredo mit Garnelen

Für 4 Portionen

400 g Spaghetti	300 g Garnelen	3 EL Butter
1 TL Olivenöl	2 Knoblauchzehen	200 ml Sahne
100 g Parmesan, gerieben	1 TL Zitronensaft	Salz, Pfeffer
Muskatnuss	Petersilie, gehackt	

Koche einen großen Topf mit Wasser und füge eine Prise Salz hinzu. Gib die Spaghetti hinein und koche sie gemäß der Packungsanweisung al dente.
Sobald die Spaghetti fertig sind, gieße sie ab und stelle sie beiseite. Bewahre etwas vom Kochwasser auf, falls du später die Soße etwas verdünnen möchtest.
Erhitze 1 Teelöffel Olivenöl in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze.
Gib die Garnelen hinein und brate sie 2-3 Minuten pro Seite, bis sie rosa und durchgegart sind. Nimm die Garnelen aus der Pfanne und stelle sie beiseite.
In der gleichen Pfanne 3 Esslöffel Butter bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Gib den fein gehackten Knoblauch hinzu und brate ihn für etwa 1 Minute Gieße die Sahne in die Pfanne und lasse sie unter gelegentlichem Rühren etwa 3-4 Minuten köcheln, bis sie etwas eindickt.
Gib den frisch geriebenen Parmesan in die Soße und rühre, bis er sich vollständig aufgelöst hat. Würze mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskatnuss nach Geschmack.
Für eine frische Note gib einen Teelöffel Zitronensaft in die Soße und rühre gut um.
Gib die gekochten Spaghetti und die gebratenen Garnelen in die Pfanne mit der Alfredo-Soße. Vermenge alles gut, sodass die Spaghetti gleichmäßig mit der Soße bedeckt sind.
Probiere das Gericht und füge nach Belieben Salz, Pfeffer oder Zitronensaft hinzu.
Garniere den Spaghetti Alfredo mit frisch gehackter Petersilie.

NN am 17. Oktober 2026