



## Spaghetti mit Scampi

*Zutaten für 4 Personen:*

400 g Spaghetti  
200 g Scampi (gegart, TK oder frisch)  
2 EL Olivenöl  
Meersalz und Pfeffer aus der Mühle  
Etwas frisch geriebenen Parmesan  
80 g MEGGLE Kräuter-Butter

*Zubereitung:*

Die Spaghetti in Salzwasser bissfest kochen (5l Wasser und 50 g Salz).

Die tiefgekühlten Scampi auftauen oder die frischen Scampi kochen.

Eine tiefere Pfanne erhitzen und darin die aufgetauten oder gekochten und abgetrockneten Scampi mit dem Olivenöl kurz anbraten. Kleiner Tipp: Nur kurz anbraten, sonst werden sie trocken. Danach die Scampi leicht salzen und pfeffern und mit ein paar Tropfen Zitronensaft beträufeln.

MEGGLE Kräuter-Butter hinzufügen und darin schmelzen lassen, kurz durchschwenken, die fertig gekochten Spaghetti dazu geben und alles durchmischen. Zum Schluss auf den Tellern mit etwas frisch geriebenen Parmesan anrichten und servieren.

**Zubereitungszeit:** ca. 15 Minuten