

Spaghetti mit Garnelen



„Ich bin ein Gourmeggle.“

Zutaten:

400 g rohe Garnelen (à ca. 15 g; ohne Kopf, in Schale)

400 g Spaghetti

MEGGLE Kräuter-Butter Duo Mediterran

1 unbehandelte Zitrone

3 Stiele Basilikum

2 EL Olivenöl

Salz, Pfeffer



Zubereitung:

Garnelen schälen, den Darm entfernen, waschen und trockentupfen.

Basilikum waschen, wenige Blätter zum Garnieren für später zur Seite legen und die übrigen Blätter in feine Streifen schneiden. Zitrone waschen und trockenreiben. Die Zitrone halbieren und die eine Hälfte der Zitrone in dünne Scheiben schneiden, die andere Hälfte der Zitrone beiseitelegen.

In einer tiefen Pfanne die Garnelen mit dem Olivenöl ca. 4-5 Minuten von beiden Seiten braten, leicht salzen und pfeffern. Hitze etwas zurückdrehen. 40 g MEGGLE Basilikum-Zitronenbutter dazu geben und leicht schmelzen lassen.

Nebenher die Spaghetti in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung kochen.

Die Nudeln abgießen, gut abgetropft zu den Garnelen in die Pfanne geben und schwenken. Die Basilikumstreifen hinzugeben und vermengen. Mit Salz, Pfeffer und einigen Tropfen Zitronensaft abschmecken.

Das Pasta-Gericht mit Garnelen auf 4 Tellern verteilen und mit Basilikum und Zitronenscheiben garnieren. Wir wünschen gutes Gelingen und guten Appetit!