



Spaghetti in Zitronenbutter mit Garnelen

Zutaten für 4 Personen:

400 g rohe Garnelen (à ca. 15 g; ohne Kopf, in Schale)
400 g Spaghetti
Salz
3 mittelgroße Zwiebeln
3 Stiele Basilikum
1 Bio-Zitrone
5 EL MEGGLE weiche Alpenbutter
Pfeffer
2 EL Öl
50 g Schlagsahne

Zubereitung:

Garnelen schälen, den Darm entfernen, waschen und trockentupfen. Die Nudeln in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung zubereiten. Zwiebeln schälen und fein würfeln. Basilikum waschen, wenige Blätter zum Garnieren für später zur Seite legen und die übrigen Blätter in feine Streifen schneiden. Zitrone waschen und trockenreiben. Die Hälfte der Zitrone dünn schälen und die Schale in schmale Streifen schneiden. Die Schale der anderen Hälfte abreiben. Zitrone halbieren und den Saft auspressen.

Die MEGGLE Alpenbutter mit den Schneebesen des Handrührgerätes cremig weiß rühren. Zwiebelwürfel, Basilikumstreifen, Zitronenschale und -saft unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen, kalt stellen.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Garnelen darin unter Wenden ca. 3 Minuten braten. Zitronenbutter grob würfeln und zu den Garnelen geben. Die Nudeln abgießen und gut abtropfen lassen. Sahne zu den Garnelen geben und die Spaghetti gut untermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Garnelen und Nudeln auf 4 Tellern verteilen und mit Basilikum garnieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Nährwerte: Pro Portion ca. 640 kcal, 24 g Fett, 74 g Kohlenhydrate, 33 g Eiweiß