



Spaghettini mit Garnelen-Sahnesoße

Zutaten für 4 Personen:

350 g Spaghettini (oder Spaghetti)
250 g Garnelenschwänze (TK-Ware roh geschält)
2 Zitronen, groß (unbehandelt)
70 g Butter
70 ml Weißwein, trocken
0,2 Ltr. Sahne
0,2 Ltr. Schmand (oder Crème fraîche)
80 g Parmesankäse, gerieben
Cajennepfeffer (sparsam verwenden)
0,5 TL Zimt
Salz

Zubereitung:

Garnelenschwänze am Vortag im Kühlschrank auftauen. Abbrausen, ggf. halbieren. Zitronen waschen, Schale dünn direkt in eine tiefe Pfanne abreiben. Butter hinzufügen und bei mittlerer Hitze schmelzen. Zimt und etwas Cajennepfeffer hinzufügen, nach etwa 1min Wein hinzufügen und aufkochen lassen. Vorbereitete Garnelenschwänze und die Sahne hinzugießen und bei leichter Hitze 3 Minuten einkochen lassen. (Hierbei werden die Garnelen gegart) Crème fraîche und die Hälfte des geriebenen Parmesans hinzufügen und gut vermischen. Mit etwas Zitronensaft abschmecken und mit Salz würzen. Nudeln knapp al dente kochen, gut abtropfen lassen und mit der Soße mischen. Noch einige Spritzer Zitronensaft hinzufügen und noch etwa 3min ziehen lassen.

Anrichten und restlichen Parmesankäse beistellen.