

Tagliatelle mit Garnelen in Zitronen-Kräuter-Soße

Portionen 4

Zutaten:

350 g Tagliatelle • 2-3 EL Butter • 80 ml Sahne • 1 Zitrone • 4 EL Parmesan
350 g Garnelen • 2 EL Olivenöl • 2-3 Knoblauchzehen
1 Zweig Rosmarin • 1 Zweig Thymian
Rosmarinsalz • Pfeffer • Kräuter nach Wahl

Zubereitung:

Zunächst von einem frischen Block Parmesan ca. 4 EL abraspeln. Nebenbei Wasser mit einer Prise Rosmarinsalz erhitzen & die Tagliatelle darin al dente kochen. Danach die Nudeln mit Wasser abschrecken, damit sie später nicht zusammen kleben. Solange die Nudeln noch heiß sind, Sahne, Butter & Zitronenschale und -saft hinzufügen. Mit Kräutern wie z.B. Petersilie & Rosmarin würzen & frisch geraspelten Parmesan hinzufügen. Danach alles gut miteinander vermischen.

Die Garnelen mit Rosmarinsalz & Pfeffer würzen & in Öl mit frischen Rosmarin- & Thymianzweigen, sowie den zerkleinerten Knoblauch gleichmäßig anbraten.

Jetzt nur noch die Nudeln mit den Garnelen appetitlich anrichten.

