

# Rezeptvorschlag

## Garnelen mit Spaghetti in Zitronensauce

### Zutaten (4 Portionen)

5	Frühlingszwiebeln
1 EL	Butter
250 ml	Sahne
150 ml	Gemüsebrühe
2 EL	Zitronensaft
250 g	Garnelen
250 g	Spaghetti

### Spicy's Zitronenpfeffer - geschrotet

Salz, Basilikum

### Zubereitung

Die Spaghetti nach Packungsanweisung bissfest kochen.

Die Frühlingszwiebeln putzen, fein schneiden und in der zerlassenen Butter anbraten. Mit Spicy's Zitronenpfeffer und etwas Salz würzen.

Sahne, Gemüsebrühe und Zitronensaft in die Pfanne gießen und die Flüssigkeit reduzieren lassen.

Die Garnelen separat anbraten und erst zum Schluss in die Sauce geben.

Nun die Nudeln mit der Sauce mischen und auf einem Teller möglichst hoch auftürmen. Mit Basilikum garniert servieren.

Guten Appetit!