



# Spaghettini in Trüffelbutter mit gebratenen Garnelen und Champagner Sauce

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Elegante, moderne Vorspeise, einfach köstlich

## Zutaten

- 8 Stück Garnelen /Prawns ohne Schale und Darm
- 350 g Spaghettini
- 50 g Trüffelbutter
- 5 El Champagner / Sekt, ersatzweise Weißwein
- Etwas Zitronensaft
- 3 El Schlagsahne
- 150 ml Milch
- 0,5 Bündchen Schnittlauch, gehackt
- 20 g geriebener Parmesan
- Einige Kerbelblättchen für die Garnitur
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die vorbereiteten Garnelen waschen, trocken tupfen und mit einigen Tropfen Zitronensaft marinieren, salzen, pfeffern.

### Schritt2

Die Spaghettini nach Packungsanweisung kochen.

### Schritt3

Den Schnittlauch mit der Trüffelbutter und dem Parmesan mischen.

#### **Schritt4**

Die Sahne mit der Milch und etwas Nudelwasser 3-4 min. reduzieren. Dann den Champagner dazu geben, salzen, pfeffern.

#### **Schritt5**

Die Trüffel - Schnittlauch - Parmesanbutter mit dem Stabmixer untermixen.

#### **Schritt6**

Die abgegossenen, gut abgetropften Spaghettini unter die Sauce mischen, nachschmecken.

#### **Schritt7**

Die Garnelen salzen und pfeffern, in heißer Butter von beiden Seiten ca. 1 min. anbraten. Die Pfanne zurück ziehen und die Garnelen „ausruhen“ lassen, nicht übergaren, schön glasig halten.

#### **Schritt8**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt9**

Die Nudeln mit einer Fleischgabel, portionsweise,

#### **Schritt10**

(ganz professionell) aufrollen. Auf vorgewärmten Tellern anrichten, etwas von der Sauce drum herum geben.

#### **Schritt11**

Die Garnelen waagerecht halbieren, je 4/2 staffelartig auf den Nudeln anrichten. Einige Kerbelblättchen darüber streuen, sofort servieren-

**Rezeptart:** Warme Vorspeisen **Tags:** garnelen, unkompliziert

### **Nährwertangabe**

Informationen pro Portion:

- Energie (kcal)609
- Fett (g)20
- KH (g)64
- Eiweiss (g)39
- Ballast (g)4

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/spaghettini-in-trueffelbutter-mit-gebratenen-garnelen-und-champagner-sauce/>