



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/>