

Spagetti mit Riesengarnelen

Heute stellt euch Anja noch eins ihrer Lieblingsrezepte vor.

Zutaten

200g Riesengarnelen (TK, ohne Schwanz & geschält)
150 ml trockenen Weißwein
1 Ei Butter
½ ausgepresste Zitrone
1-2 zerhackte Knoblauchzehen
½ Bund Petersilie
Spagetti für 2 Personen (z.B. Vollkorn-Linguine)
Parmesan

Zubereitung

Riesengarnelen, Weißwein, Butter, ausgepresste Zitrone und Knoblauchzehen, vermischen und in einer kleinen Auflaufform bei 180 Grad in den Backofen schieben. So lange im Backofen lassen bis die Garnelen gar sind. Petersilie zerkleinern und darüber streuen. Spagetti kochen. Alles vermischen und mit Parmesan bestreuen.

Guten Appetit wünscht euch Anja



#4WeekChallenge

Bleib zuhause, bleib fit!

