

# Pastashop24.de

## Spaghetti al gamba e prosecco Spaghetti mit Garnelen in Proseccorahm

### Zutaten für 4 Personen:

400g Spaghetti  
400g geschälte Garnelen  
100g Schalotten  
100g Butter  
200g Sahne  
400ml Prosecco  
Zitronensaft  
Olivenöl  
Salz  
Pfeffer



### Zubereitung:

Schalotten schälen und klein würfeln. Butter in einer Pfanne erhitzen und Schalotten darin anschwitzen. Garnelen dazugeben. Mit Prosecco ablöschen, Sahne hinzugeben und die Sauce einreduzieren lassen. Kurz aufkochen lassen und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Nudeln in Salzwasser al dente kochen, abgießen, abtropfen lassen.

Nudeln unter die Proseccosauce heben, gut vermengen und in einer vorgewärmten Schüssel servieren.