

? Lemon Garlic Shrimp Alfredo made with a hint of fresh lemon for balance. The perfect comforting pasta with a fresh twist ?

Portionen: Für ca. 2 Portionen | Vorbereitung: ca. 10 M | Gesamtzeit: ca. 25 M

#### Zutaten

- 200 g Garnelen, geschält und entdarnt
- 2 EL Butter
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- Salz und schwarzer Pfeffer
- 0,5 TL Paprikapulver
- Abrieb einer halben Zitrone
- Optional: 1 TL Honig (für Glanz)
- 200 g Pasta (z.B. Pappardelle)
- 3 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 250 ml Sahne
- 3 EL frisch geriebener Parmesan
- 50-100 ml Nudelwasser (abgegossenes Kochwasser)
- 1 2 TL Zitronensaft
- Optional: Chiliflocken

#### Zubereitung

1. Pasta kochen: Einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Die Pasta al dente kochen. Vor dem Abgießen etwas Nudelwasser auffangen, dann die Pasta abgießen und beiseitestellen.

2. Garnelen zubereiten: Die Garnelen trocken tupfen. Mit Salz, Pfeffer, Honig, Zitronenabrieb und Paprikapulver würzen. In einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze 2 EL Butter schmelzen. Die Garnelen in einer einzigen Schicht anbraten, ca. 60-90 Sekunden pro Seite, bis sie rosa und leicht goldbraun sind. Den gehackten Knoblauch hinzufügen und 20-30 Sekunden mitbraten. Garnelen herausnehmen und beiseitestellen.

3. Zitronen-Knoblauch Alfredo zubereiten: In derselben Pfanne 2 EL Butter und 3 gehackte Knoblauchzehen für ca. 30 Sekunden anschwitzen, nicht bräunen. Sahne einrühren, dann 2-3 Minuten sanft köcheln lassen. Parmesan, Salz und Pfeffer unterrühren. Mit aufgefangenem Nudelwasser, Zitronenabrieb und Zitronensaft abschmecken und ggf. nachwürzen.

4. Anrichten: Die Pasta in die Sauce geben und gut vermengen, bis sie cremig und glänzend ist. Die Pasta auf Tellern anrichten, die Garnelen darauflegen und mit zusätzlichem Zitronenabrieb, Petersilie und schwarzem Pfeffer garnieren. Sofort genießen.

#### Tipps

- Honig in den Garnelen sorgt für schönen Glanz, kann aber weggelassen werden.
- Zitronensaft und -abrieb verleihen der Sauce Frische, Menge nach Geschmack anpassen.

- Nudelwasser nach und nach zugeben, um die Sauce schön cremig zu machen.
- Optional Chiliflocken für eine leichte Schärfe hinzufügen.

#### Quellen

- <https://www.instagram.com/reel/DVOMXAQjNGC/?igsh=N2E5YnNxcG1hOTN2>