

Mein Meeresfrüchte-Lieblings-Rezept:

# Black-Tiger-Shrimps auf Spaghetti



## Zutaten für 2 Portionen:

500 g tiefgefrorene Black-Tiger Shrimps in Schale	2-3 Zitronenspalten 3 Knoblauchzehen
6 EL Olivenöl	1/4 L trockener Weißwein
Pfeffer aus der Mühle, Salz	1 EL Butter
getrocknete Kräuter (Basilikum, Oregano, Thymian etc.)	1/2 Bund Petersilie 250 g Spaghetti

## Zubereitung:

Die Shrimps auftauen, waschen und trocken tupfen. Das Olivenöl über die Shrimps träufeln, mit Pfeffer, Salz und Kräutern würzen.

Eine Pfanne erhitzen, die Shrimps einfüllen, Knoblauch und Zitronenspalten hinzufügen. Ca. 4 Min. von jeder Seite braten; dabei eßlöffelweise Weißwein zugeben.

Die bissfest gegarten Spaghetti tropfnass in die Pfanne hinzugeben, Butter und kleingehackte Petersilie beifügen.

Durchmengen und (ev. mit kleinen Kirschtomaten) servieren.

*Silvia Harmßen*



Bildnachweis:  
Alle hier verwendeten Fotos wurden von der  
Autorin Silvia Harmßen selbst erstellt.