

Spaghetti mit Shrimps

Zutaten für: 4 Personen

500	Gramm	Spaghtti
250	Gramm	Saubohnen oder große weiße Bohnen (essfertig Vorgekocht)
250		Ggekochte Shrimps ohne Panzer
50	Gramm	Boursin Knoblauch & feine Kräuter
2	Essl.	Creme Fraiche
2	Essl.	Olivenöl
1	Essl.	Zitronensaft

Anleitung:

Die Spaghetti in Salzwasser al dente kochen. Währenddessen die Bohnen in einem Topf mit dem Olivenöl, einigen EL Wasser und einer Prise Salz einige Minuten lang erhitzen. Den Boursin, die Creme Fraiche, den Zitronensaft und etwas Pfeffer hinzufügen und bei reduzierter Hitze zu einer cremigen Sauce rühren.

Die Shrimps hinzufügen und eine Minute in der Sauce erhitzen. Mit den Spaghetti zusammen heiß servieren.

Zubereitungszeit: 15 min. Einfach