



Spaghetti mit Garnelen

Zutaten (für 4 Personen):

400 g Shaghetti
450 g Garnelen, roh und geschält – alternativ TK-Garnelen, aufgetaut
10 EL Olivenöl
1 EL Zitronensaft
1 Chilischote
1 Msp Chiliflocken
4-5 Knoblauchzehen
30 g Petersilie
Salz und Pfeffer



So geht's:

Die Spaghetti in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung zubereiten.

Die Garnelen waschen und mit einem Küchentuch trocknen (Tiefkühlgarnelen nach Packungsanweisung auftauen lassen). Jetzt 3 EL Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Garnelen bei mittlerer Hitze ca. 1,5 bis 2 Minuten je Seite anbraten.

Für die Olivenöl-Mischung 7 EL Olivenöl, 1 EL Zitronensaft sowie 1 Messerspitze Chiliflocken in eine kleine Schüssel geben. Knoblauchzehen fein würfeln, Chilischote waschen, entkernen und in feine Würfel schneiden. Petersilie waschen, trocknen und mit Stielen kleinschneiden. Alles miteinander vermengen.

Die Olivenöl-Mischung zu den Garnelen in die Pfanne geben und ca. 1 Minute auf mittlerer Stufe leicht rösten. Der Knoblauch sollte nicht zu dunkel werden sonst wird er bitter.

Die fertigen Spaghetti abgießen und tropfnass mit den Garnelen mischen. Mit Pfeffer und Salz würzen.

TIPP: Vom Nudelwasser etwas auffangen! Sollte die Mischung zu trocken sein, Nudelwasser dazu geben. Brühe oder Fond eignet sich auch prima.

Mit frisch geriebenem Parmesan servieren.

Textile Deko auf den Tisch: Originelle Geschirrtücher

Mit unseren kreativen und humorvollen Geschirrtüchern können Sie auch wunderbar dekorieren. Ob im Brotkorb oder auf dem Tisch – für jede Gelegenheit haben wir das richtige Motiv.

Hier geht's zu unserer Textilen Deko ►