

Spaghetti mit Garnelen und Tomaten-Sahne-Soße

Für 2 Portionen:

250 g Spaghetti	250 g Garnelen	2 Knoblauchzehen
1 EL Olivenöl	1 kleine Chili	1 EL Tomatenmark
100 g Kirschtomaten	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft	100 ml Gemüsebrühe
100 ml Sahne	1-2 Kellen Pastawasser	1 EL Petersilie
Salz, Pfeffer		

Nudelwasser aufsetzen.

Pfanne auf mittlere Stufe erhitzen.

Kirschtomaten halbieren; Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden; Chili in feine Ringe schneiden.

Olivenöl in die Pfanne geben und die Garnelen darin scharf von beiden Seiten 1 Minute anbraten. Knoblauch, Chili, Kirschtomaten und Tomatenmark zu den Garnelen geben und weitere 1-2 Minuten anbraten; alles vermischen.

Spaghetti ins Nudelwasser geben und nach Anweisung kochen.

Garnelen mit Zitronensaft und Brühe ablöschen, verrühren und aufkochen lassen.

Sahne hinzugeben, einrühren und köcheln lassen bis die Spaghetti al dente sind.

Spaghetti, eine Kelle Pastawasser, Petersilie dazugeben und alles vermischen.

Noch 1-2 Minuten in der Tomaten-Sahne-Soße ziehen lassen und immer wieder umrühren. Mit Salz, Pfeffer und weiterem Pastawasser verfeinern.

NN am 17. Oktober 2024