

Spaghetti mit Garnelen, Knoblauch und Chili

Für 2 Portionen

200 g Spaghetti	300 g Garnelen	2 Knoblauchzehen
1 rote Chili	Olivenöl	Salz, Pfeffer
Petersilie		

Die Spaghetti in gesalzenem Wasser kochen, bis sie al dente sind, abgießen und etwas Kochwasser aufbewahren.

Während die Spaghetti kochen, etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Garnelen darin anbraten, bis sie rosa sind.

Gehackten Knoblauch und eine Prise Chili-Flocken zu den Garnelen hinzufügen und für weitere 1-2 Minuten anbraten.

Die gekochten Spaghetti zu den Garnelen in die Pfanne geben und alles gut mischen. Falls nötig, etwas von dem aufbewahrten Kochwasser hinzufügen, um die Sauce zu verdünnen. Die Spaghetti mit Garnelen, Knoblauch und Chili auf Tellern anrichten und das Gericht mit gehackter Petersilie garnieren.

NN am 09. November 2025