

Spaghetti mit Garnelen und Tomaten-Sahne-Soße

Für 2-3 Portionen

250 g Spaghetti	300 g Garnelen	1 Dose gehackte Tomaten
200 ml Sahne	2 Knoblauchzehen	1 Zwiebel
2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer	

Optional:

Paprikapulver	Basilikum
---------------	-----------

Spaghetti in reichlich Salzwasser nach Packungsanweisung al dente garen.

Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten.

Garnelen zugeben und 2-3 Minuten braten, bis sie rosa sind. Mit Salz, Pfeffer und optional etwas Chili würzen.

Gehackte Tomaten einrühren, kurz aufkochen lassen, dann die Hitze reduzieren und 5 Minuten köcheln.

Sahne zugeben, verrühren und nochmals kurz aufkochen lassen.

Spaghetti direkt aus dem Kochwasser in die Soße geben, gut vermengen.

Auf Tellern anrichten, mit Basilikum bestreuen.

Beilagen:

Frischer Rucola-Salat mit Kirschtomaten, knuspriges Baguette zum Auftunken der Soße, kühler Weißwein oder Zitronen-Mineralwasser.

Einen Esslöffel Mascarpone oder Frischkäse unterrühren.

Nicht zu lange garen, denn Garnelen werden sonst zäh.

NN am 09. November 2025