

# **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