

Spaghetti mit Garnelen

Für 4 Portionen:

300 g Spaghetti	400 g Garnelen	3 Knoblauchzehen
4 EL Olivenöl	1 TL Paprikapulver	200 g Cherrytomaten
100 ml Weißwein	Petersilie	Salz, Pfeffer
1 Zitrone, Saft	Chili-Flocken	

Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen, salzen, Spaghetti hineingeben und nach Packungsanweisung al dente garen.

Während die Spaghetti garen, 2 Esslöffel Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen, Garnelen hinzufügen und 2-3 Minuten braten, bis sie rosa sind; Garnelen aus der Pfanne nehmen.

In der gleichen Pfanne das restliche Olivenöl erhitzen und den gehackten Knoblauch hinzufügen, 1 Minute anbraten, die halbierten Cherrytomaten hinzufügen und 4-5 Minuten braten, bis sie weich sind.

Jetzt Weißwein in die Pfanne gießen und 2 Minuten köcheln lassen, damit der Alkohol verdampft.

Paprikapulver, Salz, Pfeffer und Chili-Flocken hinzufügen und alles gut umrühren.

Die angebratenen Garnelen zurück in die Pfanne geben und 2-3 Minuten in der Mischung ziehen lassen, damit sie die Aromen aufnehmen.

Sobald die Spaghetti gar sind, abtropfen lassen und in die Pfanne zu den Garnelen geben; alles vermischen und 1-2 Minuten bei mittlerer Hitze garen.

Zum Schluss Zitronensaft und gehackte Petersilie hinzufügen, gut vermengen und nach Geschmack nachwürzen.

Die Spaghetti mit Garnelen auf Tellern anrichten und mit Petersilie oder Chili-Flocken garnieren.

NN am 18. Januar 2026