

Scharfe Zucchini-Spaghetti mit Garnelen

Für 2 Portionen

250 g Spaghetti	400 g Zucchini	200 g Riesengarnelen
1 Zwiebel, gewürfelt	1 Knoblauchzehe, gewürfelt	1 EL
Pesto verde	1 EL Olivenöl	Peperoni, gemahlen
Salz, Pfeffer		

Die Spaghetti in einem großen Topf nach Packungsanweisung al dente kochen. Anschließend durch ein Sieb abschütten und abschrecken.

Im gleichen Topf Olivenöl erhitzen und darin die Zwiebel und den Knoblauch darin glasig anschwitzen.

Die Zucchini waschen, in dünne Streifen schneiden, hinzufügen und mit anschwitzen.

Riesengarnelen und Spaghetti mit in den Topf geben, umrühren und kräftig mit Pfeffer, Salz und gemahlener Peperoni würzen. Das Pesto dazugeben, umrühren und eventuell nachwürzen. Sofort servieren.

Tipp:

Eventuell noch einen Schuss Weißwein oder Milch zugeben.

NN am 12. Mai 2026