



Spaghetti aglio e olio mit Garnelen

Zutaten

- Salz & Pfeffer
- 250 g Spaghetti
- ca. 10 EL Olivenöl
- 4 Knoblauchzehen
- 250 g White Tiger Garnelen
- 1 Peperoni
- ca. 8 Kirschtomaten
- Frische Petersilie
- optional: Parmesan

Zubereitung

1. Die Spaghetti in Salzwasser nach Anleitung fast al dente kochen (die letzten zwei Minuten garen sie in der Soße). Außerdem 2-3 Kellen vom Nudelwasser für die Soße aufbewahren.
2. Während die Nudeln kochen: Knoblauch und Peperoni in dünne Streifen schneiden und mit viel (ca. 10 EL) Öl in der Hochrandpfanne bei leichter Hitze andünsten.
3. Nun die Garnelen mit in die Pfanne geben. Das ganze etwas köcheln lassen. Zudem Petersilie klein hacken, Tomaten halbieren und ebenfalls hinzufügen.
4. Zum Schluss das Nudelwasser und die vorgekochten Nudeln hinzugeben und einmal bei hoher Hitze kräftig einkochen lassen.
5. Auf einem Teller anrichten und optional mit etwas Pfeffer und Parmesan toppen. Guten Appetit!



Die besten
Rezepte von:

Bernd Zehner

