Spaghetti mit scharfen Garnelen

Die Spaghetti mit scharfen Garnelen schmecken nach Sommer, Sonne und Meer. Das Rezept hierfür ist ganz einfach zuzubereiten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 1,5 h

Gesamtzeit: 2,0 h



Zutaten

200 g	Garnelen
100 g	Spaghetti
1 Stk.	Knoblauchzehe
2 Stk.	Chilischoten
2 EL	Olivenöl
1 EL	Zitronensaft
260 g	Cocktailtomaten
1 TL	Basilikum
1 TL	Petersilie
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für die Spaghetti mit scharfen Garnelen zuerst Chilischote waschen und in dünne Ringe schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken. Aus Olivenöl, Zitronensaft, Chili und Knoblauch eine Marinade anrühren und die küchenfertigen Garnelen darin 1,5 Stunden marinieren.

2. In der Zwischenzeit die Spaghetti in reichlich Salzwasser nach Packungsanleitung bissfest garen. Abgießen und abtropfen lassen. Cocktailtomaten waschen, halbieren und Stielansatz entfernen. Basilikum und Petersilie waschen, trockentupfen und fein hacken.

3. Eine beschichtete Pfanne erhitzen und die Garnelen darin ca. 3 Minuten anbraten.

Cocktailtomaten und Nudeln dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Alles vorsichtig vermischen. Mit Basilikum und Petersilie bestreuen, nochmal gut umrühren und servieren.

Tipp

Wer mehr Sauce mag, kann die Marinade von den Garnelen noch unter die Spaghetti rühren.