

# Shrimps-Pasta

Mit küchenfertigen Shrimps ist dieses Rezept im Nu fertig: leichte Shrimps-Pasta mit Frühlingszwiebeln, Knoblauch und Basilikum.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 25 min



## Zutaten

500 g	<a href="#">Shrimps</a>
500 g	<a href="#">Spaghetti</a>
6 Blätter	<a href="#">Basilikum</a>
3 EL	<a href="#">Butter</a>
2 Stk.	Frühlingszwiebeln
60 ml	Gemüsebrühe
5 Stk.	Knoblauchzehen
60 ml	Kokosmilch
6 EL	Limettensaft
2 EL	Olivenöl

## Zubereitung

1. Für die **Shrimps-Pasta** einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Die Spaghetti darin al dente (bissfest) garen.
2. In der Zwischenzeit Basilikumblätter und Frühlingszwiebeln waschen und trocknen. Basilikum fein hacken, die Frühlingszwiebeln in schmale Ringe schneiden. Den Knoblauch schälen und klein hacken. Die Limette auspressen. Eine Pfanne mit Butter erhitzen. Darin Zwiebeln, Basilikum und Knoblauch anrösten.
3. Die küchenfertigen Shrimps zufügen und noch einige Minuten braten lassen. Dabei regelmäßig umrühren. Mit Brühe ablöschen. Kokosmilch und Limettensaft mit einrühren. Zuletzt mit Pfeffer und Salz abschmecken. Die Nudeln nach der Garzeit durch ein Sieb abgießen und mit der Shrimps-Sauce servieren.

## **Tipp**

Die Shrimps-Pasta lässt sich mit ganzen Basilikumblättern ansprechend garnieren.