

Spaghetti in Karotten-Garnelen-Sauce

Es muss nicht immer Bolognese sein! Mit dem Rezept für Spaghetti in Karotten-Garnelen-Sauce kommt das Urlaubsfeeling an den Esstisch.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

500 g	Spaghetti
410 g	Karotten
260 g	Garnelen
2 Stk.	Knoblauchzehen
2 EL	Olivenöl
2 Flaschen	Schlagobers
100 g	Parmesan
0.5 Würfel	Gemüsesuppenwürfel
1 Prise	Safran
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 TL	Basilikum

Zubereitung

1. Dieses leckere Rezept für **Spaghetti in Karotten-Garnelen-Sauce** ist im Nu zubereitet. Zuerst die Karotten schälen, putzen und klein hacken. Anschließend den Knoblauch schälen und fein würfeln. Basilikum waschen, trockentupfen und fein hacken. Die Spaghetti in reichlich Salzwasser gemäß Herstellerangaben kochen, anschließend abgießen und in einem Sieb abtropfen lassen.
2. Unterdessen Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die küchenfertigen Garnelen darin kurze Zeit scharf anbraten, wieder herausnehmen. Danach die Karottenwürfel in die Pfanne geben und

rund 5 Minuten lang bei hoher Temperatur rösten lassen, dabei oft umrühren.

3. Zum Schluss den Knoblauch kurz mitrösten lassen. Die Temperatur herunterschalten, das Obers eingießen. Suppenwürfel und Safran zufügen, gut umrühren. Einige Minuten die Sauce einköcheln lassen, bis sie eine sämige Konsistenz annimmt. Den Parmesan reiben. Die Hälfte davon in die Pfanne streuen. Zuletzt die Garnelen wieder dazugeben und zwei Minuten schwach köcheln lassen. Würzen mit Pfeffer, Safran und Salz.
4. Die abgetropften Spaghetti auf Teller geben, die Garnelen mit Sauce dazu anrichten und den verbleibenden Parmesan sowie den gehackten Basilikum darüber streuen.

Tipp

Die Spaghetti in Karotten-Garnelen-Sauce sehen besonders ansprechend aus, wenn man sie vor dem Servieren mit frischen Basilikum- oder Zitronenmelisseblättern dekoriert.