Spaghetti mit Garnelen und Ananas

Raffiniert kombiniert! Tolles Rezept für Spaghetti mit Garnelen und Ananas sowie verschiedenen Gewürzen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 25 min

Zutaten

1 Packung	Garnelen
400 g	Spaghetti
1 Tasse	Ananas
1 Stk.	Knoblauchzehe (gehackt)
0.5 TL	Salz
130 ml	Ananassaft
1 Prise	Chilipulver
1 TL	Garam Masala
1 EL	Olivenöl

Zubereitung

1. Die **Spaghetti mit Garnelen und Ananas** sind eine besonders leckere Variante! Zuerst die Spaghetti in reichlich Salzwasser nach Packungsangaben al dente garen. Die Ananas von der Schale befreien und das Fruchtfleisch klein schneiden (oder Dosenfrüchte verwenden).

2. Knoblauch schälen und klein hacken. Chilischote waschen, trocknen, entkernen und fein hacken (oder Chilipulver verwenden). Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die küchenfertigen Garnelen darin goldbraun anrösten, Ananasstücke zufügen und ebenfalls anbräunen lassen.

3. Würzen mit Chili, Knoblauch, Salz und Garam Masala. Anschließend den Ananassaft zugießen und reduzieren lassen, bis keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Die Spaghetti nach der Kochzeit abtropfen lassen und mit Garnelen und Ananas servieren.

Tipp

Die Spaghetti mit Garnelen und Ananas nach Belieben mit Ringen von Frühlingszwiebeln oder gehacktem Schnittlauch bestreuen.