



Lieblings-Spaghetti mit Garnelen

Zutaten für 2 Personen:

250 g Spaghetti
300 g White Tiger Garnelen
150 g Cocktailtomaten
2-3 Zehen Knoblauch
1 Handvoll Petersilie
200 ml Weißwein
Olivenöl

Zubereitung:

Spaghetti laut Packungsangabe in Salzwasser al dente kochen.

In der Zwischenzeit Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Petersilie fein hacken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Garnelen darin kurz anbraten. Mit Pfeffer und Salz würzen. Cocktailtomaten, Knoblauch und Petersilie hinzufügen und kurz mitbraten. Mit Weißwein ablöschen und für 1-2 Minuten köcheln lassen.

Pasta tropfnass in die Sauce geben und gut durchmengen. Nach Bedarf 2-3 EL Pastawasser hinzufügen, sodass die Spaghetti schön cremig werden.

Mit Salz und Pfeffer nochmals abschmecken.

