

Rezept

# Knoblauch-Garnelen mit Spaghetti

Ein Rezept von Knoblauch-Garnelen mit Spaghetti, am 19.04.2024

## Zutaten

|  |                              |
|--|------------------------------|
| <b>1</b> Knoblauchzehe                                     | <b>150 g</b> Tomaten         |
| <b>12</b> mittelgroße Garnelen (TK, küchenfertig entdarmt) | <b>2 EL</b> Olivenöl         |
| Cayennepfeffer   | Salz                         |
| <b>1/2 Bund</b> Basilikum                                  | <b>200 g</b> dünne Spaghetti |
| <b>50 g</b> Parmesan                                       | <b>50 g</b> Walnusskerne     |
|  | <b>4</b> Holzstäbchen        |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 805 kcal

## Zubereitung

1. Den Knoblauch schälen und durch eine Presse drücken. Die Tomaten waschen, halbieren, den Stielansatz herausschneiden und die Tomaten in kleine Würfel schneiden. Mit dem Knoblauch verrühren.
2. Je 3 Garnelen auf einen Spieß stecken und im heißen Öl kurz unter Wenden braten. Knoblauch und Tomaten zugeben und bei geringer Hitze langsam einkochen lassen. Mit Salz und Cayennepfeffer würzen.
3. Während die Tomaten mit den Garnelen einkochen, die Spaghetti in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsaufschrift bissfest garen. Das Basilikum trocken abreiben und die Blätter abzupfen. Basilikum und Walnüsse fein hacken. Den Parmesan fein reiben.
4. Die Nudeln abgießen. Basilikum, Walnüsse und Parmesan unter die Spaghetti mischen und das Gericht mit den Knoblauchgarnelenspießen und den Tomaten servieren.