

Rezept

Spaghetti aglio e olio mit Garnelen

Ein Rezept von Spaghetti aglio e olio mit Garnelen, am 24.09.2023

Zutaten

| | |
|-----------------------------------|------------------------------|
| 250 g Spaghetti | Salz |
| 150 g TK-Erbsen | 1 rote Peperoni |
| 150 g Garnelen (Kühlregal) | 3 Knoblauchzehen |
| 4-5 EL Olivenöl | 1-2 EL Zitronensaft |
| Pfeffer | 3-4 Stängel Basilikum |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 800 kcal

Zubereitung

1. Spaghetti in kochendem Salzwasser nach Packungsangabe garen, 3 Min. vor Ende der Garzeit die gefrorenen Erbsen dazugeben. Inzwischen die Peperoni entkernen und klein würfeln. Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden. Garnelen waschen und gut trocken tupfen.
2. In einer großen Pfanne das Öl erhitzen. Knoblauch und Peperoni darin leicht anbraten, Garnelen und Zitronensaft dazugeben, erhitzen. Nudeln und Erbsen abgießen, abtropfen lassen und untermischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Basilikumblätter abzupfen, grob hacken und darüberstreuen.