Rezept

Spaghetti mit Garnelen-Bolognese

Ein Rezept von Spaghetti mit Garnelen-Bolognese, am 26.05.2025

Zutaten

500 g	kleine Garnelen (küchenfertig)
	Salz
2	Knoblauchzehen
100 g	Knollensellerie
2 EL	Olivenöl
200 ml	Geflügelbrühe
1 Spritzer	Tabasco
400 g	Spaghetti
1	Zwiebel
1	Möhre
1 kleiner	Zucchino
1 Dose	stückige Tomaten (400 g)
1 Priise	Cayennepfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 570 kcal

Zubereitung

1. Die Garnelen längs halbieren. Die Spaghetti in reichlich Salzwasser nach Packungsangabe bissfest garen. Dann abgießen und abtropfen lassen.

2. Inzwischen Zwiebel und Knoblauch schälen und klein würfeln. Die Möhre und den Sellerie schälen und klein würfeln. Den Zucchino waschen, putzen und ebenfalls klein würfeln.

3. Das Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten. Die Gemüsewürfel, Brühe und Tomaten dazugeben und offen bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. köcheln lassen. Die Garnelen dazugeben und ca. 5 Min. mitköcheln lassen. Die Sauce mit Salz, Cayennepfeffer und Tabasco würzen. Die Spaghetti mit der Garnelen-Bolognese mischen und servieren.