GLASMEYERS

Spaghetti Aglio e Olio

Spaghetti Aglio e Olio mit Black Tiger Garnelen

Arbeitszeit: ca. 20 Minuten | Gesamtzeit: ca. 30 Minuten

(zzgl. Auftauzeit)

Zutaten für 4 Portionen

400 g Spaghetti / 600 g Black Tiger Garnelen (TK) / 5 Knoblauchzehen / 6 EL italienisches Olivenöl / 1 Chilischote oder Chiliflocken / 1 Bio-Zitrone / 1 Bund glatte Petersilie / Salz / Pfeffer

Zubereitung

Die Garnelen über Nacht im Kühlschrank auftauen lassen, aus der Schale lösen und trocken tupfen. Die Spaghetti nach Packungsanweisung in reichlich Salzwasser bissfest kochen. Währenddessen den Knoblauch in feine Scheiben schneiden und die Chilischote klein hacken. Das Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und den Knoblauch zusammen mit der Chili bei mittlerer Hitze leicht anbraten. Die Garnelen hinzugeben und von beiden Seiten jeweils etwa 2–3 Minuten braten, bis sie vollständig durchgegart sind. Die fertigen Spaghetti direkt in die Pfanne geben und mit etwas Nudelwasser vermengen. Mit Salz, Pfeffer, frisch gehackter Petersilie und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken. Alles gut durchschwenken und sofort servieren.



Guten Appetit
wünscht
Team Glasmeyer