



Spaghetti in Zitronensahne mit Garnelen

Zutaten (4 Personen):

- 200 g Spaghetti
- 1 kl. Stück Ingwer (ca. 5 g)
- 1 rote Chilischote
- 200 g Sahne
- ½ TL. geriebene Zitrone
- 1 EL Zitronensaft
- 1 - 2 EL Soßenbinder (hell)
- 200 g Garnelen (küchenfertig)
- 3 EL Speiseöl
- Salz, Pfeffer, Curry
- 2 EL geröstete gehackte Pinienkerne



Zubereitung:

Spaghetti nach Packungsanweisung in Salzwasser zubereiten, abschrecken und abtropfen lassen. Ingwer schälen, Chilischote entkernen und beides fein hacken.

Sahne aufkochen, Zitronenabrieb und -saft dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Soßenbinder andicken. Spaghetti untermischen.

Ingwer, Chili und Garnelen in Öl anbraten und mit Salz, Pfeffer und Curry würzen. Spaghetti auf 2 Teller anrichten, Garnelen darauf verteilen und mit Pinienkernen bestreut servieren.

Guten Appetit!