

NOVUMs KochKisten-Rezept



Spaghetti mit Garnelen, Cherry-Strauchtomaten und Petersilie

🍴 Rezept für 4 Portionen

🕒 Zubereitung ca. 30 Minuten

500 g Spaghetti
180 g Garnelen natur
4 Knoblauchzehen (nach Belieben)
16 Cherry-Strauchtomaten
1 Bund frische Petersilie
1 rote Chilischote (nach Belieben)
80 g Parmigiano Reggiano, gerieben
1 EL Zitronensaft
1 TL Zitronenabrieb

Zusätzlich:

10 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer

Die Spaghetti nach Packungsanleitung in Salzwasser kochen und zur Seite stellen.

In der Zwischenzeit die Cherry-Strauchtomaten waschen und halbieren.
Die Chilischote entkernen und feinhacken.

Das Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die gehackte Chilischote und den Knoblauch kurz anbraten. Dann die Cherry-Strauchtomaten und die Garnelen dazugeben und ebenfalls kurz mitanbraten. Den Zitronensaft und die gehackte Petersilie dazugeben.

Die Spaghetti abgießen und noch feucht glänzend mit der Soße vermischen.
Mit Salz und Pfeffer würzen und auf zwei Teller verteilen. Mit etwas abgeriebener Zitronenschale und dem Parmigiano bestreuen. Guten Appetit!

Tipp: Wer es nicht so scharf mag, gibt nur die Hälfte oder auch weniger von der Chilischote in die Soße.



NOVUM – Das Gemüseabo GmbH | Industriestraße 14 | 65474 Bischofsheim
Telefon (0 61 44) 3 37 48-0 | Fax (0 61 44) 3 37 48-33 | novum.bio | info@novum.bio

Unter DE-006-ÖKO-Kontrollstelle sind wir im Kontrollverfahren gemeldet und damit berechtigt, Produkte aus kontrolliert biologischem Anbau zu vertreiben.