



Spaghetti in Zitronen - Ingwersahne mit Garnelen

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Lust auf tolle Spaghetti? Für jeden Tag und schnell gemacht, problemlos

Zutaten

- 400 g Spaghetti
- 400 g Garnelen ohne Darm, küchenfertig, gewaschen
- 400 g Sahne
- 10 g geriebener Ingwer
- 1 rote Chilischote, entkernt, fein gehackt
- 3 El Pinienkerne, geröstet, gehackt
- Einigen Korianderblättchen
- 1 El Soßenbinder
- Abrieb ½ Zitrone
- 2 El Zitronensaft
- 2 El Pflanzenöl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Spaghetti nach Packungsanweisung kochen.

Schritt2

Die Sahne mit dem Zitronenabrieb und Saft, 2 - 3 min. leise köcheln lassen und mit Soßenbinder „sämig“ andicken.

Schritt3

Zeitgleich die Garnelen in Pflanzenöl von beiden Seiten kurz anbraten, wenden, salzen,

pfeffern.Chili, Zitronensaft und Ingwer dazu geben.

Schritt4

Die Spaghetti tropfnass dazu geben, unterschwenken mit Pinienkernen bestreuen und mit einigen Korianderblättchen garniert servieren.

Rezeptart: Nudelrezepte **Tags:** für jeden tag, garnelen, ingwer, pinienkerne, spaghetti

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/spaghetti-in-zitronen-ingwersahne-mit-garnelen/>