



# 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/>