

# Schwarze Spaghetti mit Garnelen

Dieses Rezept ist ein echter Hingucker: Schwarze Spaghetti mit Garnelen sind aber nicht nur ein optisches, sondern auch ein kulinarisches Highlight.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 30 min



## Zutaten

400 g	<a href="#">Garnelen</a>
6 EL	Olivenöl
150 ml	Weißwein (trockenen)
1 Schuss	Zitronensaft
1 Stk.	Chilischote
2 Stk.	<a href="#">Knoblauchzehe</a>
Nach Belieben	Petersilienzweige
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
400 g	<a href="#">Spaghetti</a> (schwarze)

## Zubereitung

1. Für schwarze Spaghetti mit Garnelen reichlich Salzwasser in einem großen Topf aufkochen lassen und die Spaghetti darin nach Packungsanweisung al dente kochen.
2. In der Zwischenzeit Petersilie waschen, trocken schleudern und fein hacken. Chili gründlich waschen, entkernen und in sehr dünne Ringe schneiden. Knoblauch schälen und fein würfeln.
3. Öl in einer Pfanne erhitzen und Knoblauch darin glasig dünsten, Chili dazugeben und kurz mitdünsten lassen. Dann die Garnelen dazugeben und von jeder Seite ca. 1 Minute braten. Mit Weißwein ablöschen und mit Zitronensaft abschmecken.
4. Vorsichtig die Petersilie untermengen und salzen. Nudeln abgießen und abtropfen lassen. Dann zusammen mit den Garnelen anrichten (nach Belieben schon in der Pfanne miteinander)

vermengen) und sofort servieren.

## **Tipp**

Zu den schwarzen Spaghetti mit Garnelen schmeckt ein trockener Weißwein.