

Spaghetti mit Garnelen und Tomatensauce

Zutaten für 3 Portionen:

- 300 g Spaghetti
- 200 g Garnelen
- 200 ml Sahne
- 2 EL Tomatenmark
- 2 EL Olivenöl
- 1 Zwiebel (rot)
- 2 Knoblauchzehen
- 1 TL Oregano (gehackt)
- Salz
- Pfeffer



optional:

- 2 EL Sweet Chili Sauce
- geriebener Parmesan

Arbeitszeit:

ca. 25 Minuten

Zubereitung:

1. Koche die Spaghetti in einem Topf mit gesalzenem Wasser bissfest.
2. Schäle die Zwiebel und den Knoblauch und schneide beides in kleine Würfel. Erhitze eine große Pfanne mit Olivenöl. Brate die Zwiebelwürfel, den Knoblauch und die Garnelen darin an.
3. Gib das Tomatenmark hinzu und röste es kurz mit an. Lösche die Mischung mit der Sahne und einer Kelle Nudelkochwasser ab.
4. Füge die Spaghetti, Oregano und nach Belieben Sweet Chili Sauce hinzu.
5. Verrühre alles miteinander und serviere die Spaghetti mit frisch geriebenen Parmesan.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

