



Spaghetti mit Jungspinat und Eismeergarnelen

Kreation Food-Buddy's



Zutaten für 2 Personen / Zeitaufwand 15 Minuten

- 180g Spaghetti
- 90g Jungspinat
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 30 ml Halbrahm
- 2 – 3 EL Olivenöl
- 2 RL Sojasauce
- 100g Eismeergarnelen gekocht
- 1 EL Chilliflocken
- ½ TL Pfeffer aus der Mühle
- ½ TL Meersalz
- 1 – 2 TL Sesamsamen

Spaghetti nach Anleitung kochen. In der Zwischenzeit die Schalotten fein hacken und in etwas Olivenöl in einer Bratpfanne glasig andünsten. Den Jungspinat, Chilliflocken, gepressten Knoblauch, Sojasauce dazugeben und auf kleiner Stufe köcheln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem servieren den Halbrahm und die Eismeergarnelen dazugeben und mit den Spaghetti durchschwenken.

Schön Anrichten und fertig ist das einfache, easy 15 Minuten Gericht.

Viel Spass beim Nachkochen und en Guetä :-)

Eure Food-Buddy's