



# Spaghetti mit White Tiger Garnelen

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Leicht

## *Zutaten für 4 Personen:*

275g White Tiger Garnelen

500g Spaghetti

1 Bund Brokkoli

2 Knoblauchzehen

1 Bund Koriander

250g Schlagsahne

5 EL Olivenöl

2 Knoblauchzehen



## *Zubereitung:*

1. Zu Beginn die Spaghetti in einem großen Topf in Salzwasser kochen.
2. Nebenbei in einer großen Pfanne / Wok Olivenöl erhitzen und die fein gehackten Knoblauchzehen darin anbraten. Brokkoli und fein den gehackten Koriander dazu geben und auch anbraten.
3. Zum Schluss werden die aufgetauten White Tiger Garnelen kurz mit angebraten.
4. Das Ganze wird mit einem Becher Schlagsahne abgelöscht. Von dem Nudelwasser kommen noch 5 EL mit hinein.
5. Nach Belieben würzen. (Salz / Pfeffer)
6. Die fertig gekochten Nudeln dazu geben und schön vermengen.
7. Kleiner Tipp: zum Servieren Parmesan darüber geben.