



Spaghetti mit Garnelen und Spinat

2 EL Olivenöl
2 Knoblauchzehen
800 g Garnelen
½ Zwiebel
250 g Spinat
1-2 TL Salz
½-1 TL Pfeffer
250 ml Rama Cremefine 7% oder Rahm
400 g Spaghetti
3-4 Esslöffel geriebener Parmesan-Käse
1-2 EL gehackte Petersilie

Zubereitung

Olivenöl und gehackter Knoblauch in der Bratpfanne leicht andünsten.

Garnelen beifügen und ca. 4-5 Minuten kochen lassen. Beiseite stellen.

In der gleichen Bratpfanne, Zwiebel und Spinat beifügen und kochen lassen, bis der Spinat zusammen fällt. Anschliessend Rama oder Rahm, Salz und Pfeffer begeben und leicht köcheln lassen, bis die Sauce leicht bindet und cremig wird.

In der Zwischenzeit in einer separaten Pfanne Wasser zum Kochen bringen. Salzen und Spaghetti al dente kochen.

Zum Schluss Spaghetti abtropfen und zusammen mit den Garnelen zum Spinat geben. Mit Parmesan und Petersilie bestreuen und sofort servieren.