

Spaghetti mit Garnelen und geräucherter Paprika

(<https://kochhochgenuss.de/alle-rezepte/spaghetti-mit-geraeucherter-paprika-tomatensalsa-und-garnelen/>)

Zutaten:

- 400g Garnelen
- 250g Kirschtomaten
- frische Petersilie
- 4 EL Zitronensaft
- 1 Chili
- geräuchertes Paprikapulver
- 2 Knoblauchzehen
- Olivenöl
- 500g Spaghetti o. Nudelsorte nach Wahl (Nudeln mit rauer Oberfläche eignen sich besonders gut)
- Parmesan
- 1 rote Paprikaschote
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

1. Einen Topf mit Salzwasser zum kochen bringen und die Nudeln darin nach Packungsanleitung kochen.
2. Eine große Pfanne auf dem Herd erhitzen und die Garnelen mit der Chili in ordentlich Olivenöl scharf anbraten. In der Zwischenzeit die Tomaten halbieren, Paprika würfeln und den Knoblauch hacken. Wenn die Garnelen den gewünschten Garpunkt erreicht haben, geben wir die Tomaten, die Paprika und den Knoblauch hinzu und würzen das Ganze mit Salz, Pfeffer und geräuchertem Paprikapulver.
3. Wenn die Nudeln Al dente sind, wandern sie zu den Garnelen und den Tomaten in die Pfanne und werden einmal kräftig durchgeschwenkt. Dann kommt etwas geriebener Parmesan sowie der Zitronensaft dazu.
4. Mit Gabeln auf Teller heben, Rest des Pfanneninhalts darüber verteilen und mit frisch gehackter Petersilie bestreuen.