

## ZUBEREITUNG

# SPAGHETTI MIT CHILI, KNOBLAUCH-GEMÜSE UND GARNELEN



### SCHRITT 1

Zuerst Spaghetti nach Packungsanweisung kochen. Garnelen auf Küchenpapier auftauen lassen.

### SCHRITT 2

Dann die Chilischote in Ringe schneiden. Die geschälten Knoblauchzehen klein hacken. Brokkoli in Röschen zerteilen. Die Zucchini längs halbieren und in Scheiben schneiden. Datteltomaten vierteln.

### SCHRITT 3

2 Esslöffel Olivenöl in einem Topf erhitzen und das gesamte Gemüse darin andünsten. Nach Belieben würzen.

### SCHRITT 4

In einer Pfanne die Garnelen in erhitztem Olivenöl scharf anbraten und ebenfalls nach Belieben würzen.

### SCHRITT 5

Die gekochten Spaghetti mit dem Gemüse mischen und alles erhitzen. Mit den Garnelen ganz einfach auf Tellern anrichten und mit dem Majoran dekorieren.

**Fertig zum Servieren!**

## ZUTATEN

FÜR 4 PERSONEN

250 g BIO Garnelen

1 Chilischote

2 Knoblauchzehen

200 g Brokkoli

200 g Zucchini

4 EL CANTINELLE® Natives  
Olivenöl Extra

4 Stängel Majoran

200 g Datteltomaten

500 g CUCINA® Spaghetti

Salz, LE GUSTO® Pfeffer und  
Chilipulver

