



Foto: Shutterstock/Natalia Lisovskaya

Für 4 Personen

Spaghetti mit Shrimps

- 28 TK-Shrimps (geschält, gekocht)
- 6 EL Öl
- 3 Schalotten
- 100 g getrocknete Tomaten in Öl
- 500 g Spaghetti
- 40 g frisch geriebener Parmesan
- etwas Basilikum
- 8 EL **hegers deli ingwer**

Shrimps auftauen lassen. Tomaten in einem Sieb abtropfen lassen und dann grob zerschneiden. Schalotten schälen und fein würfeln. 3 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Tomaten darin bei mittlerer Hitze 2-3 Minuten weichdünsten. Herausnehmen und warmstellen. Die Spaghetti nach Packungsanweisung in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen. Restliches Öl in der Pfanne erhitzen. Shrimps abspülen, trocken tupfen und darin bei mittlerer Hitze von jeder Seite 1-2 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Spaghetti abgießen, dabei 75 ml Nudelwasser auffangen. Nudeln, Nudelwasser und Shrimps sofort mit den Zwiebeln und Tomaten mischen. Mit **hegers deli ingwer** locker vermischen und noch etwas einkochen lassen. Auf Tellern anrichten und mit Parmesan und Basilikum bestreuen. Hierzu einen frischen Weißwein anbieten.

info@hegers-deli.de