

Kochen mit Klaus

Thunfisch-Pesto-Spaghetti mit Garnelen

Zutaten: (Für 3 Personen)

- 200 g Party-Garnelen, 2 Lauchzwiebeln, 3 Knobizehen, Chili-Öl,
- 250 g Champignons, 300 g Spaghetti, Salz, Pfeffer, Chiliflocken,
- 1 Glas Thunfisch-Pesto, 40 g geriebener Parmesan,
- 2 EL TK ital. Kräuter, 1 rote Chili zur Garnierung

Zubereitung:

1. Gemüse putzen. Lauchzwiebelweiß u. Knobi klein hacken. Lauchzwiebelgrün in Ringe, Champignons in Spalten schneiden. Garnelen abspülen u. abtropfen lassen.



2. Spaghetti nach Angabe zubereiten. In der Zwischenzeit Chili-Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln (bis auf 2 EL Lauchzwiebelgrün) u. Knobi darin glasig dünsten. Pilze u. Garnelen mitbraten. Mit Salz, Pfeffer u. Chiliflocken würzen.



3. Nudeln abgießen u. zurück in den Topf geben. Pesto u. $\frac{3}{4}$ Parmesan unterheben. Pesto-Nudeln in tiefe Teller geben, mit Garnelen, Pilzen, restl. Parmesan u. Lauchzwiebelgrün bestreut sofort servieren.



Tipp des Chaoten: *Sehr lecker und schnell fertig!*

