

# Spaghetti mit Garnelen, Chili und Vanille

## Für 4 Portionen

500 g Garnelen	5 EL Olivenöl	80 g Zwiebel
100 g Paprika	1 Knoblauchzehe	150 g Cherrytomaten
2 Tomaten gewürfelt	1 Vanilleschote	1 EL Honig
1 Chili	100 ml Weißwein	Basilikum
500 g Spaghetti	50 g Pinienkerne	

Garnelen aus dem Kühlschrank nehmen und mit 2 Esslöffeln Olivenöl mischen.

In einer großen, vorgeheizten Pfanne die Garnelen ohne weiteres Fett anbraten und anschließend herausnehmen.

Zwiebeln hacken, Paprika würfeln, Knoblauch zerdrücken und Cherrytomaten halbieren. In der noch heißen Pfanne mit den gehackten Tomaten in 3 Esslöffeln Olivenöl anschwitzen. Mit Salz, Vanille, Honig und der angestoßenen Chilischote würzen und anschließend mit Weißwein ablöschen.

Zugedeckt das Ganze auf schwacher Hitze ca. 8 Minuten. In der Zwischenzeit die Spaghetti al dente kochen.

Die Spaghetti aus dem Wasser direkt in die Gemüsepfanne geben, die Garnelen, Pinienkerne und Basilikum ebenfalls hinzufügen und auf großer Hitze schwenken, bis sich alles gut um die Spaghetti gelegt hat.

NN am 10. Juni .2024