

Spaghetti mit Scampi

Zubereitet mit: Knorr

ca. 95 min | einfach

Zutaten

für 4 Portionen

- 1 halbe Zitrone
- 1/2 Bund Petersilie
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Pflanzenöl
- 250 g Scampi (frisch oder tiefgekühlt, aufgetaut)
- 250 g Spaghetti oder Linguine
- Jodsalz
- 1 Bund Lauchzwiebeln
- 1 Flasche KNORR Karibik Sauce
- 100 g Cocktailtomaten

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	2032 kJ
Energie (Kilokalorien):	487 kcal
Fett:	17 g
davon gesättigte Fettsäuren:	1,7 g
Kohlenhydrate:	58 g
davon Zucker:	10 g
Ballaststoffe:	5 g
Eiweiß:	20 g
Salz:	1,4 g

Zubereitung

1. Von einer halben Zitrone die Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Petersilie waschen, trocken schütteln und hacken. Knoblauch schälen und fein hacken. Knoblauch, Zitronensaft und -abrieb, Petersilie und Öl zu den Scampi geben. Alles gut vermengen und mindestens 1 Stunde marinieren.

2. Inzwischen Nudeln nach Packungsanweisung in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen. In ein Sieb abgießen, den Topf mit kaltem Wasser füllen und die Nudeln darin abkühlen. Gut abtropfen lassen.

3. Lauchzwiebeln waschen und in feine Ringe schneiden. Nudeln mit Lauchzwiebeln und KNORR Grillsauce vermengen. Cocktailtomaten halbieren und darüber geben.

4. Scampi abtropfen lassen und auf Spießen oder in der Grillschale ca. 3 - 5 Minuten grillen, dabei wenden.

Mit den Spaghetti genießen.

Tipps zu diesem Rezept

Die Pikante Spaghetti mit Scampi können kühl gelagert auch über Nacht ziehen, die Tomaten dann am besten erst vor dem Servieren darüber geben. Auch die Scampi vertragen eine längere Marinierzeit.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 20 min Kochzeit: 15 min Kühlzeit: 60 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?
Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.

Unilever Deutschland Holding GmbH
Kontakt aufnehmen