

# Spaghetti mit Shrimps in Currysahne

Kategorien: Hauptspeise, Nudeln

Zutaten für: 4 Portionen

50	Gramm	Zwiebeln
1		Knoblauchzehe
1		Rote Chilischote
1		Zitrone
		Unbehandelt
400	Gramm	Spaghetti
		Salz
200	Gramm	Shrimps in Lake
2		Avocados
		Mittelreif
1	Bund	Glatte Petersilie
1	Essl.	Öl
300	ml	Gemüsebrühe
200	ml	Schlagsahne
1	Essl.	Mildes Currypulver
		Pfeffer
1	Essl.	Speisestärke

## Anleitung:

1. Zwiebeln grob, Knoblauch fein hacken. Chilischote entkernen und in Streifen schneiden. Von der Zitrone die Schale abreiben und 4 EL Saft auspressen.

2. Nudeln in Salzwasser nach Packungsanweisung garen. Shrimps im Sieb abtropfen lassen. Avocados schälen, halbieren und den Stein entfernen. Das Fruchtfleisch in Streifen schneiden und sofort im Zitronensaft wenden. Petersilie abzupfen und fein hacken.

3. Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln, Knoblauch und Chili darin andünsten. Mit Gemüsebrühe und Sahne ablöschen. Mit Curry, Zitronenschale, Salz und Pfeffer würzen. Die Sauce bei milder Hitze 5 Min. leise kochen.

4. Speisestärke mit 2 EI kaltem Wasser verrühren und die kochende Sauce damit binden. Avocados gut abtropfen lassen und mit den Shrimps in die Sauce geben.

5. Nudeln und Petersilie in die Sauce geben und noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken.