



## Spaghetti mit Garnelen, Karotten und Sellerie

### Zubereitung

1. Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen, leicht salzen und anschließend die Spaghetti al dente kochen.
2. Eine Pfanne mit etwas Bona Knoblauchöl erhitzen. Die Garnelen, sowie das klein geschnittene Gemüse darin anbraten, mit Schlagobers aufgießen, Spaghetti darunter mischen und nach Belieben würzen.
3. Dazu ein gemischter grüner Salat - Mahlzeit!

Fotocredit: Daniela Ehrlinger/<https://leckermäulchen.wordpress.com/>

### Zutaten

2 Personen

400g Spaghetti

300g Garnelen

2 Karotten

1 Zwiebel

¼ Sellerieknolle

Bona Knoblauchöl

500ml Schlagobers

Salz

Pfeffer