



## Lieblingsrezept von Dancing Star Norbert Oberhauser

### Spaghetti mit Garnelen und Tomaten

#### Zutaten für 2 Personen:

- 300g Spaghetti
- 8 Garnelen
- 60g Cherrytomaten
- 50g Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Butter
- 1 TL Kräuter
- 50 ml Olivenöl
- 200 ml Weißwein

#### Zubereitung:

Garnelen im Olivenöl in einer Pfanne anbraten, bis sie rosa werden. Währenddessen die Spaghetti in heißem Wasser kochen. Zwiebeln klein schneiden, Knoblauch hacken und beides dazugeben. Butter und Kräuter ebenso in die Pfanne geben und nach einer Minute mit dem Weißwein ablöschen. Die fertig gekochten Spaghetti in der Pfanne mit den anderen Zutaten vermengen. Cherrytomaten in Hälften schneiden, dazugeben und alles kurz umrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fertig!