# Sauerkrautspaghetti mit Garnelen

**Zutaten:**

- Spaghetti
- Sauerkraut aus der Dose
- Ananas aus der Dose
- Kokosmilch
- Salz
- Pfeffer
- Chili
- Curry
- Weißwein oder Prosecco
- Karotten
- Olivenöl
- Speck
- Zwiebel

Die Karotten schälen und in dünne Streifen schneiden. Den Speck in kleine Würfel schneiden und die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Alles in Olivenöl anbraten und mit Curry abstäuben. Anschließend mit Weißwein oder Prosecco und nach einer kurzen Reduktion mit Kokosmilch ablöschen.

Das Sauerkraut aus der Dose abtropfen lassen ebenso die Ananasstücke. Beides in der Kokosmilch weich kochen lassen. Mit Salz, Chili und Pfeffer würzen. Die Spaghetti all dente kochen und unter die Soße mischen.

**Als Beilag schmecken Garnelen:**

- Garnelen
- Zitronensaft
- Salz
- Pfeffer
- Knoblauch

Die Garnelen halbieren und in Olivenöl anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Knoblauch abschmecken, mit Zitronensaft beräufeln.