Weinspiegel
Weine • Partyservice • Events

Marktplatz 6, 76337 Waldbronn, Telefon: 07243/3430606, Mail: ralf@der-weinspiegel.de, Internet: www.der-weinspiegel.de,

---

Pasta mit Riesengarnelen und Zucchini

Zutaten für 2 Personen:

250 g Spaghetti 'rusticchella d'abruzzo', 200 g Riesengarnelen, 1 Zucchini, 1 große Zwiebel, 5 Knoblauchzehen fein geschnitten, 15 Cocktailtomaten, 3-4 EL Olivenöl, 1 EL Tomatenmark, 2 EL Zitronensaft, 2 Sardellen, 0,1 L Weisswein, 1 sehr kleine (1 cm) getrocknete Chilischote, einige Basilikumblätter falls zur Hand, 1 EL Zitronensaft, Pfeffer und 1 TL Meersalz

Eines meiner Lieblingsgerichte, dass nach Meer schmeckt und sehr einfach zu kochen ist. Dazu ein schöner Vermentino von Federico Terenzi aus Scansano und Sie genießen einen wunderschönen Abend am Mittelmeer.

Zubereitung:

Sie können gefrorene Riesengarnelen nehmen, dann 4 Stunden vorher auftauen. Chili zerkleinern, 2 EL Öl in der Pfanne erhitzen, die Garnelen scharf anbraten, den Chili zugeben, das Meersalz darüber geben sowie die Knoblauchzehen darüber geben und alles gut mischen. Nach 2 Minuten den Zitronensaft darüber geben und alles aus der Pfanne nehmen. Zwiebel und Sardellen zerkleinern und in dem restlichen Olivenöl anschwitzen, nach 2 Minuten die in Stifte geschnittene Zucchini beigeben, das Tomatenmark untermischen und weitere 5 Minuten anbraten. Den Weisswein zugeben und etwas verkochen lassen. Kurz bevor die Nudeln fertig sind die Garnelen, den Basilikum und die Cocktailtomaten in die Sosse geben und nochmals kurz aufkochen. Die Nudeln gut untermischen.

Tipp:

Falls vorhanden können Sie auch noch einen Stengel Zitronengras (oder 1 TL aus dem Glas) beigeben sowie etwas Fisch- oder Krustentierfond, macht das Essen noch etwas interessanter, ist aber auch ohne sehr lecker.

Riesengarnelen können Sie sehr gut gefroren verwenden, durch den Knoblauch usw. werden sie sehr geschmacksintensiv.