

Weinspiegel

Weine • Präsente • Events

Pasta Viareggio mit Riesengarnelen

Zutaten für 2 Personen:

250 g Spaghetti, 300 g Riesengarnelen oder gerne auch mehr, 1 Tasse gewürfelte Tomaten, 1 große Zwiebel, 5 Knoblauchzehen, Orangenzesten von 1 Orange, 6 EL Olivenöl, 2 EL Zitronensaft, 0,1 L Weißwein, 1 sehr kleine (1 cm) getrocknete Chilischote, einige gezupfte Basilikumblätter, Pfeffer und 1 TL Meersalz mit Kräutern.



Zubereitung:

Sie können gefrorene Riesengarnelen nehmen, dann 4 Stunden vorher auftauen. Chili zerkleinern, 4 EL Öl in der Pfanne erhitzen, die Garnelen (bis auf 8 Stück) scharf anbraten, den Chili zugeben, das Meersalz und den zerkleinerten Knoblauch darüber geben, alles gut mischen. Nach 2 Minuten den Zitronensaft darüber geben und alles aus der Pfanne nehmen. Die restlichen Garnelen sehr klein schneiden und zur Seite stellen. Zwiebel zerkleinern und in dem restlichen Olivenöl anschwitzen, nach 5 Minuten mit dem Weißwein ablöschen und anschl. die gewürfelten Tomaten und die Orangenzesten untermischen, salzen und pfeffern und weitere 5 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln. Kurz bevor die Nudeln fertig sind die klein geschnittenen Garnelen und den Basilikum in die Soße geben und dann mit den angebratenen Garnelen nochmals kurz erhitzen. Die Nudeln gut untermischen.

Tipp:

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