

Pastashop24.de

Leicht in den Frühling: Spaghetti mit Gambas

Zutaten für 2 Personen:

250g Spaghetti
ca. 16 große Garnelen
(z.B. 20/30 geschält, ohne Kopf und Schwanz)
2 Knoblauchzehen
1 Chilischote
2 Stängel Frühlingszwiebeln
frische glatte Petersilie
Olivenöl
etwas Chili-Pulver oder
Gewürzmischung scharf
(z.B. Aglio Peperoncino von Zanier)



Zubereitung:

Die Pasta nach Packungsanweisung in Salzwasser al dente kochen, abgießen und etwas Salzwasser auffangen.

Knoblauch schälen und grob hacken, Chilischote entkernen und kleinschneiden. Frühlingszwiebeln putzen und in Ringe schneiden. Petersilie abbrausen und hacken. Garnelen trockentupfen und mit etwas Chilipulver von allen Seiten bestreuen. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Garnelen von allen Seiten kurz scharf anbraten. (Vorsichtig: bei zu langer Bratdauer werden sie zäh). Knoblauch, Frühlingszwiebeln und Chiliwürfel dazugeben und bei leichter Hitze im Öl anschmoren. Evtl. noch etwas gutes Olivenöl daruntermengen. Tropfnasse Spaghetti mit etwas Salzwasser dazugeben und alles gut vermengen.

Frische Petersilie unterheben und auf vorgewärmten Tellern servieren.