

Ahoi,

Und weiter gehts mit meinen Lieblingsgerichten aus der Pasta Küche...

Heute: **Spaghetti mit gegrillten Garnelen in Tomaten Chili Sud**...so lecker :-)

Zutaten für 2...hungrige:

250 g Spaghetti
50 g gehackte Petersilie
30 g Butter
Olivenöl
2 geschälte und gehackte Knoblauchzehen
1 Flasche Weißwein (100 ml zum Kochen, den Rest zum Trinken !!)
30 g getrockneten Tomaten
1 Stange Frühlingslauch in Streifen geschnitten.
Saft einer halben Zitrone
5 g Chili Flocken
12 Garnelen aus der Fischabteilung oder aus der Tiefkühlabteilung

Und los:

Spaghetti in Salzwasser al dente kochen, Abgießen und zur Seite stellen. vom Nudelwasser ca. 1/2 Tasse aufbewahren.

Die Garnelen im Kühlschrank auftauen lassen, oder wenn es schnell gehen muss ein paar Minuten in kaltes Wasser einlegen.

Bei den Garnelen den Kopf und Darm entfernen, und mit einem Küchentuch trocken tupfen.

los gehts:

Die Garnelen zusammen mit dem Knoblauch in einer Pfanne mit Olivenöl von beiden Seiten ca. 20 Sekunden anbraten. Vorsicht, dass die Pfanne nicht zu heiß ist, sonst verbrennt euch der Knoblauch und es wird dann bitter.

Die Garnelen mit der Pfeffermühle und etwas Salz, am besten auch aus der Mühle würzen.

Jetzt, den Frühlingslauch, die getrockneten Tomaten und die Butter hinzugeben.

Jetzt mit ca. 100 ml Weißwein ablöschen, um den Saft der Zitrone hinzugeben.

Die Temperatur könnt ihr jetzt auf ein kleines Minimum reduzieren, und nun die abgekochten Spaghetti hinzugeben.

Herausforderung: Durch geschickteres bedienen der Pfanne alles miteinander vermengen

Die Spaghetti gleichmäßig nochmals mit der, Pfeffer und Salz Mühle gut ab würzen, Chili Flocken und die gehackte Petersilie darüber..

In der Pfanne sollte jetzt noch ein kleiner Rest „Sud“ sein, sodass die Spaghetti nicht zu trocken werden.

Im Falle sich die Soße schon komplett einreduziert hat, könnt ihr jetzt etwas von dem Nudelwasser hinzugeben.

Auf kleiner Flamme weiter köcheln, bis die Spaghetti schön heiß sind,

Und dann mit bestem Parmesan und Baguette servieren!

Hoffe es hat euch geschmeckt! Bleibt gesund!

Grüße aus dem Hafen, Mirko