



Spaghetti mit Garnelen und Tomaten

"Γαρίδομακαρονάδα"



30 Min



Einfach

Zutaten

» 6-8 Stck	Riesengarnelen am Stück mit Schale
» 1 m.-grosse Zwiebel	
» 3 Zehen	Knoblauch
» 1 Stck.	Peperoni rot
» 2 EL	Tomatenmark
» 1.5 Dosen	Tomaten oder 6 frische Tomaten geschält u. gehackt
» 100 ml	Weisswein
» 4 EL	Taste of Koroni Olivenöl
» 1/2 TL	wilder Oregano
» n.B.	Salz, Pfeffer, Chiliflocken
» n.B.	Basilikumblätter frisch
» n.B.	Parmesan oder Pecorino
» 400 g	Spaghetti No. 12

Uns so wirts gemacht:

1. Natives Olivenöl extra in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erwärmen, frische Peperonischote in kleine Würfelchen schneiden (eventuell kann hier ein Wiegemesser helfen), zwei Knoblauchzehen schälen, halbieren und für ca. 4 bis 5 Minuten bei niedriger Hitze leicht anbraten. Anschließend Knoblauchzehen entfernen.
2. Frische (oder aufgetaute) Garnelen (alt. Scampis) in die Pfanne geben und von jeder Seite 1 bis 2 Minute bei mittlerer Hitze braten. Die Riesengarnelen heraus nehmen und beiseite stellen.
3. In dem verbleibenden Olivenöl die gewürfelten Zwiebel für 2 Minuten kurz anbraten und mit Weißwein ablöschen. Dann die Tomatenwürfel oder Tomaten aus der Dose, Tomatenmark und eine gehackten Knoblauchzehe hinzufügen und bei mittlerer Hitze 20 bis 30 Minuten köcheln lassen.
4. Würzen mit Oregano, Salz, Pfeffer. Garnelen hinzugeben und für weitere 5 Minuten köcheln lassen. Währenddessen die Spaghetti nach Packungsanleitung in Salzwasser al dente kochen. Zum Schluss die gehackten Basilikumblätter untermischen.
5. Die fertige Tomatensoße mit den Garnelen über die Spaghetti geben und alles mit grob geriebenem Parmesan oder Pecorino bestreuen. Dazu passt Ruccola oder Blattsalat oder auch unser griechischer Bauernsalat.

Tipps & Tricks

Da der meiste Geschmack der Garnele im Kopf und in der Schale sitzt, ist es für die Zubereitung wichtig die Garnelen im Ganzen zu verarbeiten.

Wer ein wenig Experimentieren mag, kann ebenfalls einen Gemüsefond selber machen (Zucchini, Auberginen, Zwiebeln, Lauch, Karotten, Sellerie und Lorbeerblatt) in die Tomatensoße mit dazu geben und die Tomatensoße etwas länger köcheln lassen. Dadurch wird das Gericht noch aromatischer und schmackhafter.

Weitere Rezepte unter www.taste-of-koroni.de



Rezept gefunden auf: <https://www.taste-of-koroni.de/rezept-spaghetti-mit-garnelen.php>