

Schnelle Shrimps-Spaghetti



Bislang waren unsere Spaghetti Carbaronra vegetariana mein absolutes Lieblingsessen - aber letztens wurden sie durch diese Shrimps-Spaghetti abgelöst, weil sie soooo gut sind :-). Dieses Rezept geht so schnell und ist perfekt, wenn ihr nicht so viel Lust auf Kochen, aber dafür umso mehr auf gutes Essen habt! Und falls ihr Respekt vor den Shrimps habt: bratet sie tatsächlich nur kurz an, dann werden sie fix nicht trocken und schmecken grandios! Buon appetito con gli Shrimps-Spaghetti!

Du brauchst dafür:

- 250 g Spaghetti
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Zwiebel
- 250 g küchenfertige Shrimps (=Garnelen, Gamberetti etc) oder Scampi
- 2 EL Tomatenmark
- 75 g creme fraiche oder 100 ml Schlagobers oder creme fine
- 85 ml Prosecco oder Weißwein
- Chili-Öl

Und so geht 's:

- Spaghetti in Salzwasser kochen
- Knoblauch schälen und hacken
- Shrimps mit Küchenrollenpapier trocken tupfen
- Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel glasig dünsten und die Shrimps oder Scampi kurz (ca. 1 Minute) anbraten (sonst werden sie zu trocken!)
- Knoblauch, Chili oder geschnittene Jalapenos, Prosecco, creme fraiche oder Schlagobers und Tomatenmark hinzufügen.
- Einige Minuten einkochen lassen und mit Salz, Pfeffer und ein paar Tropfen Chili-Öl abschmecken
- Inzwischen sollten die Nudeln ebenfalls fertig sein und nun beiden vermischen und anrichten.