

Riesen-Garnelen-Spaghetti

Für 2 Personen

250 g Riesen-Garnelen	200 g Spaghetti	1 Zwiebel
2 Zehen Knoblauch	50 g Parmesan	4 Tomaten
0,25 Bund glatte Petersilie	2 EL Sambal-Oelek	Olivenöl
Zucker	Salz	Pfeffer, schwarz

Die Spaghetti in Salzwasser gar kochen. Die Zwiebeln und den Knoblauch abziehen und klein würfeln. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Knoblauch und Zwiebel anschwitzen. Das Sambal Oelek hinzugeben und gut vermengen. Die Garnelen von Schale und Darm befreien. In einer weiteren Pfanne Olivenöl erhitzen und die Garnelen kurz anbraten. Anschließend mit zu der Soße geben. Die Tomaten überbrühen und die Haut abziehen. Anschließend in Würfel schneiden und pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Petersilienblätter abzupfen und klein schneiden. Die pürierten Tomaten mit in die Pfanne geben und das Ganze aufkochen lassen. Alles kurz braten und mit Pfeffer, Salz und etwas Zucker abschmecken. Die Spaghetti auf Tellern anrichten und die Soße mit den Garnelen über das Ganze geben. Den Parmesan hobeln und über die Spaghetti geben. Die klein geschnittene Petersilie drüber streuen.

Anna Prizkau am 27. Mai 2010