

Pasta orto e mare mit Garnelen

Für zwei Personen

250 g schwarze Spaghetti	4 Garnelen	200 g Surimi
250 g San Marzano-Tomaten	50 g Rucola	3 Zucchini
1 rote Zwiebel	1 Zwiebel	2 Knoblauchzehen
3 Zweige Oregano	1 Zweig Rosmarin	2 EL Butter
200 ml Tomatensaft	Olivenöl	Cayennepfeffer
Zucker	Salz, Pfeffer	

Die schwarzen Spaghetti in den Topf geben und in dem kochenden Salzwasser bissfest garen. Eine Pfanne mit Öl und einen Topf mit Salzwasser erhitzen. Einen weiteren Topf mit Öl erhitzen. Den Rucola putzen, waschen und trocken tupfen. Die Tomaten waschen, trocken tupfen und in grobe Stücke schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und in feine Würfel hacken. Die Zwiebel zusammen mit der Hälfte des Knoblauchs in der Pfanne kurz anschwitzen. Anschließend die Tomaten zugeben. Den Oregano fein hacken und unter die Tomaten mischen. Anschließend das Ganze mit dem Zucker bestäuben, sodass dieser leicht karamellisiert. Mit Salz, Pfeffer sowie Cayennepfeffer würzen und weiter garen lassen. Die Zucchini waschen, klein schneiden und einen Teil des Kerngehäuses entfernen. Die rote Zwiebel abziehen und in Streifen schneiden. Beides zusammen in dem Topf mit dem Olivenöl kurz anschwitzen. Anschließend die Tomaten mit einem Pürierstab zu einer Soße pürieren und zu den Zucchini in den Topf geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eine Pfanne mit der anderen Hälfte des Knoblauchs und etwas Öl erhitzen. Die Surimi waschen, trocken tupfen und in kleine Stücke schneiden. Die Garnelen von Schale, Darm und Kopf befreien. In die Pfanne geben und braten. Abschließend die Surimi unter die Tomaten-Zucchini-Soße mengen. Die Spaghetti abgießen und zusammen mit der Soße anrichten. Das Ganze mit dem Rucola garnieren und darauf die Garnelen geben. Alles zusammen servieren.

Anja Herberg am 21. Mai 2012