

Spaghetti mit Riesen-Garnelen

Für zwei Personen

200 g Riesen-Garnelen	250 g Spaghetti	300 g passierte Tomaten
100 ml süße Sahne	2 Knoblauchzehen	1 eingelegte Peperoni, scharf
2 EL Olivenöl	6 cl Cognac	200 ml Gemüsebrühe
Petersilie, getrocknet	Oregano, getrocknet	Salz, schwarzer Pfeffer

Die Spaghetti in reichlich Salzwasser gar kochen. Den Knoblauch abziehen und klein schneiden. Den Knoblauch in einer Pfanne leicht anrösten und mit dem Cognac ablöschen. Die Tomaten dazugeben. Mit dem Gemüsefond auffüllen. Die Peperoni klein schneiden und ebenfalls dazugeben. Die Riesen-Garnelen von der Schale befreien, längs aufschneiden und den Darm entfernen. Die Garnelen in die Soße geben und darin garen. Die Soße mit der Petersilie, dem Oregano und Salz und Pfeffer würzen. Die Spaghetti mit der Garnelensauce auf einem Teller anrichten und servieren.

Holger Hamburger am 05. Juli 2012