

# Spaghetti mit Garnelen

## Für 4 Personen:

400 g Spaghetti	500 g (roh mit Schale) Garnelen	1 kg Tomaten
1 TL Tomatenmark	1 Zwiebel	1 Chili-Schote
2 Zehen Knoblauch	20 schwarze Oliven	2 EL kleine Kapern
1 EL Butter	200 ml trockener Weißwein	1 Zweig Rosmarin
6 Blätter Salbei	0.5 Bund Thymian	Olivenöl, Salz
Zucker, Pfeffer		

Die Garnelen enthäuten, den Rücken leicht anschneiden und den Darm herausziehen. Die Tomaten in grobe Stücke scheiden und die Stielansätze entfernen. Zwiebeln und Knoblauch schälen und in feine Würfel scheiden. Die Chili entkernen und ebenfalls würfeln oder in Ringe schneiden. Das Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und darin Zwiebeln, Knoblauch und Chili farblos anbraten. Die Tomatenwürfel in die Pfanne geben und mit den Gewürzen vermengen. Wein dazugeben und das Tomatenmark unterrühren, anschließend Butter, Oliven und Kapern hinzufügen und den Sud mit Salz, Pfeffer, Zucker und etwas Kapern-Flüssigkeit würzen. 5 Minuten leicht köcheln lassen, dann die Garnelen in den Sud legen und etwa 7-8 Minuten ziehen lassen. Parallel zur Soße die Nudeln in gesalzenem Kochwasser al dente garen und die Kräuter fein hacken. Die Nudeln abtropfen lassen, zur Soße geben und alles gut vermengen. Zum Schluss die gehackten Kräuter hinzufügen.

Rainer Sass am 30. Januar 2022