

## Pasta mit Garnelen-Soße

### Für 4 Personen

6 Garnelen mit Kopf und Schale	5 El Olivenöl	1 kleiner Fenchel
2 Zwiebeln	1 rote Pfefferschote	4 Tl Knoblauchöl
100 ml Weißwein	1 Dose geschälte Tomaten	1 Bund Petersilie
Salz	500 g Spaghetti	1 El Butter

Köpfe von den Garnelen abdrehen. Garnelenschwänze schälen, dann längs einschneiden und den Darm entfernen. Schalen und Köpfe auswaschen und gut abtropfen lassen. 2 El Öl in einem Topf erhitzen. Garnelenköpfe und Schalen darin bei starker Hitze rösten. Fenchelgrün klein schneiden. Zwiebeln in Streifen schneiden. Alles zusammen mit der Hälfte der Pfefferschote und 2 Tl Knoblauchöl zugeben und 5 Min. mitrösten. Mit Weißwein ablöschen. 300 ml Wasser zugießen. 10 Min. offen einkochen lassen. Durch ein Sieb gießen. Inzwischen übrigen Fenchel klein würfeln. Restliche Pfefferschote hacken. Garnelenfleisch sehr fein schneiden. Fenchel in einer Pfanne in 3 El Öl 5 Min. goldbraun anbraten. Knoblauchöl und Pfefferschote zugeben. Garnelenfleisch zugeben und 1 Min. mitbraten. Tomaten in ein Sieb gießen, abspülen und abtropfen lassen. In die Pfanne geben und grob zerstoßen. Garnelenfond zugießen, aufkochen. Petersilie fein hacken und untermischen, salzen. Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest garen. Nudeln abgießen, abtropfen lassen und unter die Garnelensoße mischen. Butter in kleinen Stücken zugeben und untermischen. Mit etwas Petersilie bestreut servieren.

Tim Mälzer am 27. 10. 2010