

Lecker-Schmecker-Spaghetti

Freut euch auf unser Lieblings-Pasta-Rezept! Es schmeckt einfach köstlich! Und dabei ist es nicht besonders aufwendig - und trotzdem etwas ganz Besonderes.

Vorbereitung 15 Min. · Kochzeit 20 Min. · Gesamtzeit 35 Min. · 4 Portionen

Zutaten

Olivenöl

1 1/2-2 Bund Frühlingszwiebeln

ca. 400 g Kirschtomaten (oder andere aromatische Tomaten kleingeschnitten)

2 Zehen Knoblauch

1 Chilischote

Salz/Pfeffer

1 Glas Weißwein

250 g Spaghetti (besser Linguine)

1 Stück frischer Parmesan

Garnelen (geht natürlich auch ohne)

etwas Sonnenblumen- oder Rapsöl

Spritzer Zitronensaft

Zubereitung

1. Nehmt eine Pfanne mit hohem Rand (nachher kommen die gekochten Nudeln mit rein) und gebt so viel Olivenöl hinein, dass der Pfannenboden mehr als gut bedeckt ist. Seid ruhig großzügig mit dem Olivenöl. Schneidet die Lauchzwiebeln (inkl. Grün) in Ringe, halbiert oder viertelt die Tomaten (je nach Größe), presst den Knoblauch, schneidet die Chilischote in kleine Stücke und gebt alles bei mittlerer Hitze in die Pfanne.
2. Gebt ordentlich Salz und Pfeffer dazu und dünstet alles gut an. Dann gebt ihr ein Glas Weißwein dazu und lasst die Sauce bei schwacher Hitze köcheln.
3. In der Zwischenzeit kocht ihr die Nudeln nach Packungsanweisung.
4. Reibt so viel Parmesan, dass ihr ungefähr eine Müslischale voll habt.
5. Gebt etwas Sonnenblumen- oder Rapsöl in eine zweite Pfanne und bratet die Garnelen darin knusprig an. Würzt die Garnelen mit Salz und Pfeffer und gebt einen Spritzer Zitronensaft dazu.
6. Wenn die Nudeln fertig sind, gießt ihr sie ab und gebt sie in die Pfanne mit der Sauce. Rührt alles gut unter und gebt dann den geriebenen Parmesan dazu. Lasst ein bisschen Parmesan für die Deko übrig. Nochmal alles vorsichtig vermengen, bis der Parmesan geschmolzen ist.
7. Dann gebt ihr die Pasta auf die Teller, Garnelen obendrauf, ein bisschen frischen Parmesan dazu....fertig.