

Pasta all'Aperol

Die perfekte Sommer-Pasta! Spaghetti in einer cremigen Sauce mit spritzigem Aperol und dem fein-herben Aroma der Orange. Köstlich!

Vorbereitung 20 Min. · Kochzeit 20 Min. · Gesamtzeit 40 Min. · 2 Portionen

Zutaten

250 g Pasta (z. B. Spaghetti, Tagliatelle, Linguine)
100 ml Aperol (oder alkoholfreie Alternative)
120 ml trockener Weißwein (oder alkoholfreie Alternative)
120 ml Sahne oder Kochsahne oder vegane Alternative
1 Schalotte
1 Möhre
2 EL Tomatenmark
Olivenöl
1 EL Butter
Salz & frisch gemahlener Pfeffer
frischer Parmesan
Abrieb von ½ Bio-Orange (plus eventuell Orangenscheiben für die Deko)
Chili nach Geschmack
250 g Garnelen (optional)
1 EL neutrales Öl (z. B. Sonnenblumenöl) für die Garnelen

Zubereitung

1. Schält zuerst die Schalotte und die Möhre. Hackt die Schalotte fein und schneidet die Möhre in ganz feine Streifen.
2. Gebt einen Schuss Olivenöl und 1 EL Butter in eine große Pfanne und dünstet Schalotten und Möhren darin an, bis die Schalotten glasig und die Möhren bissfest sind.
3. Rührt dann 2 EL Tomatenmark hinein und lasst es ein wenig anrösten.
4. Löscht das Ganze mit 100 ml Aperol und 120 ml Weißwein ab und lasst die Sauce ein wenig einkochen. Rührt die abgeriebene Schale einer halben Orange und 120 ml Sahne ein.
5. Würzt die Sauce mit einer ordentlichen Prise Salz und frisch gemahlenem Pfeffer und gebt Chili nach Geschmack dazu. Wenn ihr es etwas schärfer mögt...wunderbar! Schärfe passt sehr gut zu diesem Gericht.
6. Kocht 250 ml Pasta al dente nach Packungsanweisung und hebt einen Schuss Nudelwasser auf.
7. Gießt die Nudeln anschließend ab, gebt sie in die Pfanne und vermengt sie mit der Sauce. Gebt eventuell noch ein paar Esslöffel Nudelwasser dazu, bis eine cremige Sauce entsteht.

8. Gebt die Nudeln auf die Teller, streut frischen Parmesan darüber und garniert die Teller mit ein oder zwei halben (dünn geschnittenen) Orangen-Scheiben.
9. Optional: Bratet 250 g Garnelen in 1 EL Öl knusprig an und gebt sie auf die Pasta.

Rezept von Hoffentlich schmeckt's · <https://www.hoffentlich-schmeckts.de/pasta-allaperol>