

KAPPES & BANANEN



FEINKOST HÖRSCHGENS

Rezepte für jeden Geschmack

Zitronen-Spaghetti

Zutaten: (4 Pers.) 500g Garnelen, 1 Bund Frühlingszwiebeln, 200g Kirschtomaten, Olivenöl, 1 getrocknete Chilischote, 125ml Gemüsefond, 500g Spaghetti, 200g Sahne, abgeriebene Schale von 2 unbehandelten Zitronen, 1 Bund Basilikum, Salz, Pfeffer.

Zubereitung: Vier besonders schöne Garnelen zunächst beiseite legen, bei den anderen den Darm entfernen, waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die vier ganzen Garnelen schälen, aber die Schale am Schwanzende dranlassen, entdarmen und waschen. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in Ringe schneiden. Kirschtomaten waschen und halbieren. Garnelen salzen und pfeffern und einen guten Schuss Olivenöl in eine Pfanne geben. Zuerst die vier großen Garnelen braten, dann die klein geschnittenen dazu. Parallel die Spaghetti in reichlich kochendes Wasser (natürlich mit einer Prise Salz versehen) geben und garen. Wenig später die Frühlingszwiebeln und die zerriebene Chilischote in die Pfanne dazu. Mit dem Gemüsefond aufkochen. Am Schluss die Kirschtomaten dazu. Die Sahne schaumig aufschlagen. Sowohl die Garnelen in der Pfanne wie auch die Sahne mit der geriebenen Zitronenschale aromatisieren. Die Spaghetti mit der Garnelen-Sauce auf dem Teller anrichten, mit den vier großen Garnelen und ein paar Basilikum-Blättern dekorieren, noch etwas Pfeffer und mit der schaumigen Sahne krönen.