

Schnelles Pastagericht mit Garnelen (für 2 Personen)

Zutaten:

8 Tigergarnelen

5 Knoblauchzehen

½ bis 1 rote Chilischote

250 g Cherrytomaten

1 Bund glatte Petersilie

20 schwarze entkernte Oliven

2 Eßlöffel Kapern

150 g Spaghetti

Olivenöl, Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Die gefrorenen Tigergarnelen auftauen lassen und ggf. entdarmen. Knoblauchzehen und Chilischote kleinschneiden, Cherrytomaten halbieren und Petersilie mit Stängeln hacken.

Die Spaghetti in Salzwasser kochen.

Gleichzeitig Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Knoblauch, Chili, 2/3 der Petersilie und die Kapern darin anschwitzen. Dann die Oliven und die Cherrytomaten mit in die Pfanne geben und grooven lassen. Zum Schluss die Garnelen dazugeben und von beiden Seiten mitbraten. Etwas Nudelwasser zur Garnelenpfanne geben und alles gut durchschwenken.

Die Spaghetti abgießen und mit den Zutaten in der Pfanne vermengen.

Die Pasta appetitlich anrichten, mit der restlichen Petersilie garnieren - und - genießen. Buon Appetito!

Dazu passt z.B. ein italienischer Pinot Grigio.