

Spaghetti mit Garnelen



Für 4 Portionen

60 g Zwiebel
2 Knoblauchzehen
400 g reife Fleischtomaten (oder
abgetropfte Schältomaten aus der Dose)
30 ml Olivenöl
150 g Garnelenschwänze, geschält
150 ml trockener Weißwein
Salz, frisch gemahlener Pfeffer
350 g Spaghetti
2 EL fein geschnittene glatte Petersilie



Unsere AIDA Rezepte der Woche
finden Sie auf www.aida.de/rezepttipp

- 1) Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Die Knoblauchzehen schälen und zerdrücken. Die Tomaten in heißes Wasser tauchen, die Samen entfernen und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Dosentomaten in kleine Stücke schneiden.
- 2) In einem Topf das Olivenöl erhitzen und die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Die Garnelenschwänze, den Knoblauch und die gewürfelten Tomaten kurz anbraten, mit dem Wein ablöschen, salzen und pfeffern. Alles kurz aufkochen und bei geringer Hitze 8 Minuten köcheln lassen.
- 3) Die Spaghetti in kochendem Salzwasser al dente garen, abgießen und abtropfen lassen. Die Pasta in eine vorgewärmte Schüssel füllen und mit der Garnelensauce übergießen. Die Spaghetti mit der Petersilie bestreuen und sofort servieren.