

Kochen mit Klaus

Chili-Öl-Garnelen auf Pesto-Spaghettini

Zutaten: (Für 2-3 Personen)

- 200 g Riesen-Garnelen in Chili-Öl, 5-6 Lauchzwiebeln, 4 Knobzehen,
- 180 g Spaghettini, Salz, Pfeffer, Chiliflocken, ½ Glas Pesto Genovese
- 40 g geriebener Parmesan, 1 rote Chili zur Garnierung

Zubereitung:

1. Lauchzwiebelweiß u. Knoblauch klein hacken. Etwas Lauchzwiebelgrün in Ringe schneiden, Rest anderweitig verwenden.



2. Spaghettini nach Angabe zubereiten. In der Zwischenzeit Chili-Öl der Garnelen in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln darin glasig dünsten. Garnelen zufügen u. mitbraten. Knoblauch zugeben u. dünsten. Mit Salz, Pfeffer u. Chiliflocken würzen.



3. Nudeln abgießen u. zurück in den Topf geben. Pesto u. ¾ Parmesan unterheben. Pesto-Nudeln in tiefe Teller geben, mit Garnelen, restl. Parmesan, Lauchzwiebelgrün u. Chilischote garniert sofort servieren. (Natürlich kann die Chili auch mit verwendet werden... wer's denn schärfer mag!)



Tipp des Chaoten: *Super lecker und doch so schnell fertig!*



Erstellt von Klaus am 31.07.2012