

Kochen mit Klaus

Pesto-Spaghetti mit Garnelen

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 400 g Spaghetti, 1 Zwiebel, 1 Dose gehackte Tomaten, Salz, Pfeffer,
- 5 Knoblauchzehen, Olivenöl, 2 EL Tomatenmark, 500 g TK- Garnelen
- 1 Glas grüne Pesto, Zucker, 15 schwarze Oliven, 12 Cherry-Tomaten,
- Ital. Kräuter (Oregano, Majoran, Rosmarin), 50 g Walnusskerne,
- 50 g frischer Parmesan

Zubereitung:

1. Garnelen auftauen lassen, waschen u. sehr gut trocknen. Zwiebel u. Knobi abziehen, fein würfeln. Tomaten waschen u. vierteln. Oliven dritteln. 30 g Parmesan fein reiben, 20 g in Späne hobeln. Spaghetti nach Angabe in einem großen Topf zubereiten, abgießen u. zurück in den Topf geben. Walnüsse bis auf einige zur Garnierung hacken.



2. Zwiebeln in Öl andünsten, Tomatenmark mitbraten u. mit den gehackten Tomaten ablöschen. Aufkochen u. 10 Min. köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker u. italienische Kräuter abschmecken.



3. Knoblauch in heißem Öl kurz anrösten, Garnelen zugeben u. mitbraten. Oliven u. Cherry-Tomaten zufügen, mitbraten. Nüsse zugeben.



4. Pesto mit gerieb. Parmesan gründlich unter die Spaghetti mischen, in tiefe Teller geben. Mit Tomatensauce bedecken, Garnelen, Oliven u. Tomaten darauf geben, mit Parmesanspänen u. Nüssen servieren.

Tipp des Chaoten: Unglaublich lecker! Ein herzliches Dankeschön an meine Schwester Katja für diese Spitzenidee!



Erstellt von Klaus am 07.02.2012