

Kochen mit Klaus

Leicht & Lecker!

Spaghetti mit Garnelen & Rucola

Zutaten: (Für 3 Personen)

- 250 g TK-Garnelen, Zitronensaft, 1 Zwiebel, 3 Knobzehen, Olivenöl,
- 50 g Rucola, Salz, Pfeffer, 400 ml geh. Tomaten, 50 ml Rotwein,
- 150 ml Gemüsebrühe, 2 EL Tomatenmark, 4 EL gerieb. Parmesan,
- Saucenbinder, Pizzagewürz, 2 EL Balsamico, 200 g Spaghetti

Zubereitung:

1. TK-Garnelen auftauen lassen, abspülen, trocken tupfen u. mit Zitronensaft beträufeln. Zwiebel u. Knob fein würfeln. Rucola waschen, trocken schleudern u. $\frac{3}{4}$ davon grob hacken.



2. Zwiebeln, Knob in Öl glasig dünsten. Tomaten mit Wein u. Brühe zugeben u. einköcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer u. Pizzagewürz würzen. Tomatenmark einrühren, aufkochen u. mit Saucenbinder andicken. Garnelen mit 3 EL Parmesan unterheben, mit Balsamico verfeinern. Inzwischen Spaghetti nach Angabe zubereiten u. abgießen.



3. Rucola unter die Sauce heben. Spaghetti mit Sauce bedeckt, restl. Rucola u. Parmesan bestreut in tiefen Tellern anrichten.



Tipp des Chaoten: Super lecker!



Erstellt von Klaus am 18.03.2015