

Kochen mit Klaus

Tomaten-Chiliöl-Garnelen auf Spaghetti

Zutaten: (Für 2 Personen)

- 200 g Riesen-Garnelen in Chili-Öl, 1 Zwiebel, 2 Lauchzwiebeln, Salz,
- 4 Knobizehen, 80 g getr. Tomaten in Öl, 180 g Spaghetti, Pfeffer,
- 250 g Champignons, 50 g geriebener Parmesan, Chilifäden

Zubereitung:

1. Lauchzwiebelgrün in Ringe schneiden. Lauchzwiebelweiß, Zwiebel, Knobi klein würfeln. Pilze putzen u. in Spalten oder Scheiben schneiden. Getrocknete Tomaten klein schneiden (5 EL Öl aufheben).



2. Spaghetti nach Angabe zubereiten. In der Zwischenzeit Chili-Öl der Garnelen u. Tomatenöl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebelweiß u. 2/3 Lauchzwiebelgrün darin glasig dünsten. Garnelen zufügen u. mitbraten. Pilze mit Knoblauch zugeben u. dünsten. Salzen u. pfeffern.



3. Nudeln abgießen u. zurück in den Topf geben. 3/4 Parmesan unterheben. Nudeln in tiefe Teller geben, mit Garnelen, restl. Parmesan u. Chilifäden garniert sofort servieren.



Tipp des Chaoten: *Lecker würzig!*

