

Kochen mit Klaus

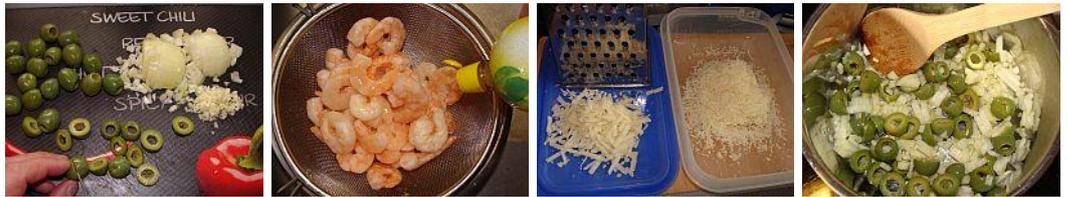
Walnuss-Pesto-Spaghetti mit Garnelen

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 350 g Spaghetti, 1 Zwiebel, 1 Dose geh. Tomaten, Salz, Pfeffer,
- 3 Knobizehen, Olivenöl, 2 EL Tomatenmark, 300 g Party-Garnelen,
- Zitronensaft, 1 Glas Walnuss-Pesto, 3 TL br. Zucker, 20 grüne Oliven
- Italienische Kräuter, 65 g frischer Parmesan, Basilikum

Zubereitung:

1. Zwiebel u. Knob fein würfeln. Oliven dritteln. 40 g Parmesan fein reiben, 25 g in Späne hobeln. Garnelen mit Zitronensaft beträufeln.



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



3. Spaghetti nach Angabe zubereiten, abgießen u. zurück in den Topf geben. Pesto mit geriebenem Parmesan gründlich unter die Pasta heben, in tiefe Teller geben.



4. Knob in heißem Öl kurz anrösten, Garnelen zugeben u. kurz mitbraten. Spaghetti mit Tomatensauce bedecken, Garnelen darauf geben, mit Parmesanspänen garniert servieren.

Tipp des Chaoten: Mit Basilikum garnieren. Unglaublich lecker!

