



Spaghetti aglio e olio

MIT RIESENGARNELEN

Für 4 Portionen

ZUTATEN

Spaghetti aglio e olio:

½ Bund glatte Petersilie
2 rote Peperoni
3 Knoblauchzehen
500 g Spaghetti
Salz
6 EL Olivenöl
Pfeffer aus der Mühle

Spaghetti aglio e olio:

16 Riesengarnelen, tiefgekühlt
(geschält, gegart und aufgetaut)
1 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Außerdem:

Parmesan

ZUBEREITUNG

Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und hacken. Peperoni putzen, waschen, längs halbieren, Kerne entfernen und die Schoten fein würfeln. Knoblauch schälen und ebenfalls in feine Würfel schneiden.

Die Spaghetti nach Packungsanweisung in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen. Abgießen und abtropfen lassen.

Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Knoblauch, Petersilie und Peperoni darin bei mittlerer Hitze 2-3 Minuten dünsten. Die Spaghetti in die Pfanne geben und unterheben.

Die aufgetauten Riesengarnelen unter kaltem Wasser

abspülen und in einem Sieb gut abtropfen lassen. Das Öl in einer tiefen Pfanne erhitzen, die Riesengarnelen darin braten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Garnelen zu den Spaghetti geben, alles noch einmal gut durchschwenken und heiß werden lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Spaghetti anrichten und mit frisch gehobeltem Parmesan servieren.