

Linguine mit Garnelen



Zutaten für drei Personen:

200 g Linguine
Salz für das Kochwasser
3 Knoblauchzehen
1 mittelscharfe Chili
1 Zitrone (mit unbehandelter Schale)
3 EL Olivenöl
150 g Garnelen
100 ml Weißwein
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Parmesan am Stück

1. Linguine in reichlich Salzwasser bissfest kochen. Garprobe machen. Das Nudelwasser erstmal aufheben.

2. Inzwischen Chilischote waschen, trocknen, längs vierteln, helle Häute und Kerne entfernen, in kleine Abschnitte teilen. Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Zitronenschale von einer Hälfte abschneiden.

3. Chilischote, Knoblauch und Zitronenschale in 2 EL Olivenöl in einer beschichteten Pfanne bei nicht zu großer Hitze anschwitzen. Wenn der Knoblauch leicht braun wird mit dem Weißwein ablöschen und ihn etwas einköcheln. Etwa

3 EL fein geriebenen Parmesan und den Saft der Zitrone zugeben. Die geputzten und getrockneten Garnelen zugeben. Wenn sie die Farbe auf der einen Seite gewechselt haben einzeln umdrehen, bis sie durchgezogen sind. Nicht zu lange garen! Bei Bedarf noch etwas von dem Nudelwasser zugeben. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Linguine tropfnass zugeben und alles gut vermengen. In vorgewärmten Pasta-Tellern servieren.

5. Nach Geschmack noch mit etwas Olivenöl beträufeln oder besprühen

und mit frisch gehackter Petersilie bestreuen. Parmesan und eine Reibe bei Tisch bereitstellen.

Hinweise:

Die Herausforderung ist, dass die Garnelen nicht zu früh vor der Fertigstellung der Linguine gegart werden.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, Hauptspeisen, Nudeln, Meeresfrüchte, Krustentiere, Garnelen, italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 24.01.2023