

# Die Schlemmer-Ecke

Ein Gourmet-Tipp von DIE WEINGALERIE

ITALIEN



## Spaghetti mit Riesengarnelen in Chilisauce

### Zutaten:

1 Knoblauchzehe  
 1 frische Chilischote  
 7 EL Olivenöl  
 4 Riesengarnelen mit Kopf  
 1 Tasse trockener Weisswein  
 10 kleine Strauchtomaten  
 50 g Salicorne (Algenart, beim Fischhändler bestellen)  
 1 Bund Petersilie  
 4 Blatt Basilikum  
 1 gehackter Stiel Oregano  
 250 g Spaghetti

### Zubereitung:

Knoblauch und Chilischote in Streifen schneiden und in 5 EL Olivenöl andünsten. Von den Garnelen Kopf und Schwanz abtrennen und beiseite stellen. Mittelteil auslösen, säubern und in Scheiben schneiden. Zum Knoblauch geben und mit anbraten, salzen, pfeffern und mit dem Weisswein aufgiessen. Nach ca. 2 Minuten die Garnelen herausnehmen und warmhalten. Tomaten häuten, vierteln und mit den Salicorne im Sud 15 – 20 Minuten einkochen lassen. Kräuter unterheben, dann die Garnelen wieder hineingeben. Die gekochten Spaghetti mit der Sauce mischen. Garnelenköpfe und –schwänze in kochendem Salzwasser kurz erhitzen. Zum Anrichten die Spaghetti auf Tellern verteilen, mit den Köpfen und Schwänzen garnieren und mit dem restlichen Olivenöl beträufeln.

### Unsere Weinempfehlung:

Ein unwiderstehlicher Negro Amaro aus Italien.