

Scharfe Spaghetti mit Chili und Crevetten

Kategorien: Teigware, Nudeln, Fisch, Pikant

Zutaten für: 1 Rezept

500	Gramm	Capellini Feine duenne Spaghetti Kochzeit 3 Minuten
500	Gramm	Nordsee-Crevetten (TK)
1	klein.	Dose Tomaten
2		Knoblauchzehen; bis 1/2 mehr
2		Scharfe Chilischoten; oder Mehr
1/2	Teel.	Cayennepfeffer
1/2	Teel.	Paprikapulver
1/2	Bund	Petersilie
1	groß.	Zwiebel
300	ml	Tomatensaft
200	ml	Weisswein
1		Limone; den Saft Salz
1	Prise	Zucker Olivenoel

Anleitung:

Gewürfelte Zwiebel in Olivenoel andünsten. Crevetten mit kochendem Wasser uebergiessen und tropfnass zu den Zwiebeln geben. Knoblauch und Tomatenfleisch dazu - Tomaten mit einem Loeffel in der Pfanne leicht zerteilen. Vorher von den Tomaten die groben Kerne und die Struenke entfernen.

Nun Chillischoten, Paprika- und Cayennepfeffer dazugeben - alles mit Tomatensaft und Weisswein abloeschen und mit Limonensaft, Petersilie, Salz und einem Hauch Zucker wuerzen.

Diesen Sud leicht durch koecheln lassen (Gesamtzubereitungszeit des Suds: 5 bis 6 Minuten). Nudeln kochen und tropfnass in den Sud geben, alles gut vermengen - eventuell noch etwas Tomatensaft dazu, dann nochmals abschmecken und auf tiefen Tellern servieren.

Als Krönung einen Klecks Creme Fraiche darauf und mit Chianti vom Feinsten verputzen.

O sole mio.