



von Frank Wodsack

Spaghetti mit Salsa verde und Garnelen

Zutaten für vier Personen:

20 rohe geschälte Garnelen
2 Zehen Knoblauch
2 Dosen Sardellen
1 Glas Kapern
1 Bund Petersilie
1 Bund Dill
9 Essl. Olivenöl
Salz und Pfeffer
2 Teel. Zitronensaft
400 g Spaghetti
250 g Kirschtomaten
1 Schalotte

Zubereitung:

Für die Salsa:

Den geschälten Knoblauch grob hacken.

Abgespülte, abgetropfte Kapern, Sardellen und grob gehackte Kräuter mit einem Stabmixer pürieren und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Garnelen vom Darm befreien, waschen und trocken tupfen.

Während die Spaghetti garen Schalotten schälen und sehr klein würfeln. Gewaschene Tomaten halbieren.

Garnelen in der Pfanne in 3 Essl. Olivenöl ca. 2 Minuten braten. Tomaten, Knoblauch und Schalotten zufügen und kurz mitbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Spaghetti abgießen und abtropfen und mit der Salsa und dem Bratgut mischen.

Anrichten. Fertig!

Guten Appetit! :-)