



Festliche Spaghettini mit Gamberi alla Busera

Zutaten für 4 Personen:

- 500 g Spaghettini von Barilla
- Olivenöl zum Anbraten
- 2 Packungen à 250 g Tiefkühl-Garnelen mit Schale
(Die Schale ist sehr wichtig für den guten Geschmack der Sauce und damit die Garnelen saftig und zart bleiben!)
- 2 kleine Dosen geschälte Tomaten, mit dem Stabmixer püriert
- 4 - 5 Knoblauchzehen, geschält und geviertelt
- 1 frische, rote, scharfe Peperoni, davon einige dünne Ringe abschneiden
(Den Rest ins Tiefkühlfach stellen. So kann man bei Bedarf von der gefrorenen Schote einige Ringe abschneiden)
- ½ Glas Weißwein, Salz, 2 TL Zucker, 1 Msp. gehackte Petersilie

Zubereitung:

In einem großen, weiten Topf etwa 5 EL Olivenöl erhitzen. Die aufgetauten Garnelen unter kaltem Wasser abspülen und anschließend mit reichlich Küchenpapier gut trocken tupfen. Die Garnelen im heißen Öl kurz anbraten, dann die Knoblauchzehen und einige Ringe der frischen, roten, scharfen Peperoni (ganz nach Schärfewunsch, aber lieber erst vorsichtig und gegebenenfalls noch etwas nachgeben) zugeben und kurz mit anbraten - Knoblauch soll golden bleiben. Jetzt mit dem Weißwein ablöschen und aufkochen lassen. Das Tomatenpüree hinzufügen, salzen, Zucker dazugeben und alles gut verrühren. Auf kleiner Hitze etwa 15 Min. köcheln lassen. Am Schluss mit der Petersilie bestreuen.

Nun die Pasta in einem großen Topf mit reichlich gesalzenem, kochendem Wasser nach Packungsangabe al dente kochen, abgießen, zu der Garnelen-Tomatensauce geben und vorsichtig vermischen. Sofort auf Teller verteilen und servieren. Auf den gedeckten Tisch Schälchen für die Schalen stellen.

Essanleitung:

Man isst abwechselnd eine oder mehrere Gabeln voll Pasta (ohne Garnele) und schält dann entweder mit Messer und Gabel oder mit den Fingern (ist erlaubt) die Garnelen. Da diese oben schon aufgeschnitten sind, geht das Schälen einfach.