

Chitarra-Spaghetti mit Garnelen

180 g Chitarra-Spaghetti

3 junge Knoblauchzehen

1 Stückchen Ingwer

1 Peperoncino, rot

1 Stange Zitronengras

5 Frühlingszwiebeln

12 Dattel-Tomaten

150 g Garnelen

12 schwarze Oliven, entsteint

2 Tl Kapern

Streifen der Schale einer Zitrone

Salz + Pfeffer

Olivenöl

Knoblauch schälen und in dünnen Scheiben direkt in einen weiten Topf mit Olivenöl hobeln. Peperoncino längs in Streifen schneiden und dann würfeln. Ingwer schälen und ebenfalls kleinwürfelig schneiden, den unteren Teil des Zitronengrases in kleine Würfel schneiden. Alle Zutaten im Topf mit dem Olivenöl erhitzen, nach 1 min die Hitze sehr klein herunterschalten.

Frühlingszwiebeln rüsten und schräg in 1 cm grosse Ringe schneiden, das Grün etwas dünner und extra legen. Tomaten waschen, evtl. halbieren. Kapern, Oliven und Zitronenschale vorbereiten.

Garnelen in den Topf mit den Gewürzen geben, Frühlingszwiebeln und Tomaten zufügen und auf leiser Flamme schmurgeln. Salzen und pfeffern.

5 min vor Kochende der Spaghetti die Oliven, Kapern und Zitronenschale zu den Garnelen geben.

Chitarra-Spaghetti 14 min in Salzwasser kochen, in den letzten 2 min das Grün der Frühlingszwiebeln zugeben. Abgiessen, sofort mit allen anderen Zutaten vermischen und auf heißen Tellern verteilen.