

Ein Rezept von www.derblauedistelfink.de

Feines Aroma: Pasta mit Garnelen und Anislikör

Zutaten für 4 Personen:

1-2 Knoblauchzehen
1/2 Zwiebel
300 ml Sahne
1/2 Dose Tomatenmark (ca. 70 g)
Anislikör (z.B. Pernod Anisée)
Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer
Basilikum oder etwas Fenchelgrün
ca. 20 Riesen-Garnelen, entdarnt und geschält
Spaghetti



Zubereitung:

Die Spaghetti al dente kochen.

Die halbe Zwiebel fein hacken. Die Knoblauchzehen pressen und beides in etwas Olivenöl 2-3 Minuten glasig dünsten. Das Tomatenmark hinzugeben und verrühren. Nun die Sahne einrühren. Einmal aufkochen lassen und mit Pfeffer Salz und Cayennepfeffer abschmecken und einen Schuss Anislikör hineingeben. Probieren, ob es vielleicht noch etwas mehr sein darf. Das Anisaroma sollte gut zu schmecken sein.

In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und die Garnelen von beiden Seiten je ca. 2-3 Minuten braten.

Die Spaghetti mit der Soße mischen, auf Tellern anrichten und die Garnelen darauf anrichten. Mit etwas Basilikum oder Fenchelgrün dekorieren.

Vegetarische Alternative:

Wunderbar schmecken die Spaghetti auch mit gebratenen Papayascheiben statt der Garnelen! Dazu einfach die Papaya (ich kaufe gerne die längliche Riesenpapaya, sie ist aromatischer) halbieren, von Schale und Kernen befreien und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die großen Scheiben eventuell noch einmal teilen. In etwas Öl von beiden Seiten anbraten und mit etwas Salz und Cayennepfeffer würzen. Auf den Nudeln anrichten (pro Portion ca. 5-6 Scheiben).