

Rezept

Spaghetti alla busara

Ein Rezept von Spaghetti alla busara, am 23.04.2024

Zutaten

8 große rohe Scampi in der Schale ☒(Kaisergranat)	1 weiße Zwiebel
½ Bund Petersilie	2 Knoblauchzehen
500 g Kirschtomaten oder kleine vollreife Strauchtomaten	½ Chilischote
Salz	2 EL Olivenöl
400 g Spaghetti	1 Schuss Cognac (nach Belieben)
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Die Scampi waschen und bei allen den Panzer am Bauch ☒der Länge nach aufschneiden. Aus 4 Scampi das Fleisch herauslösen, fein schneiden und beiseitelegen. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und sehr fein hacken. Die Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein schneiden. Das Chilistück waschen und mit den Kernen sehr fein schneiden.
2. Die Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, kurz ☒ziehen lassen, kalt abschrecken und häuten. Die Tomaten je nach Größe halbieren oder vierteln.
3. Das Olivenöl in einer Pfanne mit Deckel erhitzen. Die Scampi in der Schale und die leeren Scampipanzer darin andünsten. Zwiebel, Knoblauch, Chili und Petersilie bis auf einen kleinen Rest dazugeben und mit anbraten. Nach Belieben den Cognac angießen und verdampfen lassen. Die Tomaten untermischen, alles mit Salz und Pfeffer abschmecken und zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 10 Min. schmoren.
4. Inzwischen für die Nudeln reichlich Wasser zum Kochen bringen und salzen. Die Nudeln darin nach Packungsaufschrift al dente kochen. In einem Sieb abtropfen lassen.
5. Die Scampi und die leeren Panzer aus dem Topf fischen, die ☒leeren Panzer wegwerfen. Die rohen Scampistücke mit den Spaghetti unter die Sauce mischen und noch ca. 1 Min. garen und miterhitzen. Alles mit der restlichen Petersilie mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf vorgewärmte Teller verteilen. Mit je 1 Scampo garnieren und sofort servieren.