

## Rezept

# Spaghettnester

Ein Rezept von Spaghettnester, am 27.04.2024

## Zutaten

Salz	6 Tomaten
<b>400 g</b> Spaghetti	<b>60 g</b> Butter
<b>3 EL</b> Mehl	<b>1 Glas</b> Fischfond (400 ml)
<b>200 ml</b> Gemüsebrühe	gemahlener Koriander
weißer Pfeffer	<b>2 Bund</b> Dill
<b>16</b> geschälte Riesengarnelen	<b>250 g</b> Mozzarella
<b>32</b> Papierförmchen	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 8 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 405 kcal

## Zubereitung

1. Reichlich Salzwasser in einem großen Topf aufkochen lassen. Die Tomaten einritzen und für einige Sekunden hineinlegen. Die Spaghetti in dem Salzwasser nach Packungsangabe gerade eben bissfest garen. In ein Sieb abgießen und kalt abschrecken, damit sie nicht weiter garen. Gut abtropfen lassen.
2. Inzwischen die Tomaten häuten und ohne Kerne und Stielansätze würfeln. Die Butter in einem Topf schmelzen lassen. Das Mehl darin goldgelb anschwitzen, nach und nach Fond und Brühe unterrühren. Mit Koriander, Salz und Pfeffer würzen und 10 Min. köcheln lassen. Den Dill waschen, abtrocknen und hacken, unterrühren und herzhaft abschmecken.
3. Den Backofen auf 220° vorheizen. Je 2 Papierförmchen ineinander setzen. Die Spaghetti als Nester hineinlegen. Je 1 Garnele in die Nester geben. Die Dillsauce darüber träufeln, die Tomatenwürfel zwischen die Nester streuen. Den Mozzarella klein würfeln und über die anderen Zutaten streuen. Die Förmchen auf ein Backblech stellen und alles im Backofen (Mitte, Umluft 180°) 10-15 Min. überbacken.