SCHUCK
FEINE KOST UND WEINE

Spaghetti mit Zucchini und Garnelen oder Frutti de Mare

Für 2 Personen

- 250g Frutti de mare oder 250 garnelen geschält
- 250 g Spaghetti von Martell i(Toskana)
- 2 bis 3 Knoblauchzehen
- 4 EL Olivenöl zum Braten
- 1 bis 2 mittelgroße Zucchini
- 1 frische, rote Chili-Schote
- (Peperoncini)kKann man weglassen
- 1 frischer Roamarinzweig
- Zucker
- Salz
- 1 EL gekörnte Hühnerbrühe
- 100 ml trockener Weißwein
- 150 ml heißes Kochwasser der Spaghetti
- 2 EL bestes Olivenöl (gibt's bei uns)

Frutti de Mare auftauen .Wenn´s schnell gehen muß auch unter fließendem kaltem Wasser

Spaghetti in leicht gesalzenem Wasser sehr bissfest garen,(etwa 5 Minuten. 150ml Kochwasser aufheben)
Knoblauchzehen mit Messerrücken andrücken.

4 Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und darin die in1 cm Streifen geschnittenen Zucchini anbraten. Nachdem die Zucchini Farbe angenommen haben, die Knoblauchzehen, die Peperoncini und den Rosmarinzweig in die Pfanne geben.

Mit Zucker, Salz und Hühnerbrühe würzen und mit einem Schuss Weißwein ablöschen.

Die abgegossenen Spaghettini und die Frutti de Mare in die Pfanne geben und das Ganze mit dem heißen, Kochwasser ablöschen. Alles so lange unter rühren köcheln lassen, bis die Flüssigkeit verdampft ist und die Spaghettini „al dente" gegart sind. Sollten die Spaghetti noch zu hart sein noch etwas Wasser nachgießen
Pasta auf Tellern anrichten. Mit dem unserem extra nativenOlivenöl beträufeln.

Wenn man möchte, kann man noch frisch geriebenen Parmesan darüberstreuen