

## Spaghetti mit **Garnelen** oder **Frutti de Mare**

### Für 4 Personen

600g Frutti de mare oder 500 Garnelen geschält  
500 g Spaghetti von Martelli (Toskana) **gibt's bei uns**  
4 Knoblauchzehen  
8 EL Olivenöl zum Braten  
3 mittelgroße Zucchini  
1 frische, rote Chili-Schote  
(Peperoncini) Kann man weglassen

1 frischer Rosmarinzweig  
Zucker  
Salz  
2 EL gekörnte Hühnerbrühe  
200 ml trockener Weißwein  
300 ml heißes Kochwasser der Spaghetti  
4EL 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 Spaghetti und die Frutti de Mare in die Pfanne geben und das Ganze mit dem heißem Kochwasser ablöschen. Alles so lange unter rühren köcheln lassen, bis die Flüssigkeit verdampft ist und die Spaghetti „al dente“ gegart sind. Sollten die Spaghetti noch zu hart sein noch etwas Wasser nachgießen

Pasta auf Tellern anrichten. Mit dem unserem extra nativen Olivenöl beträufeln.

Wenn man möchte, kann man noch frisch geriebenen Parmesan drüberstreuen

**Als Getränk ! Mein Sauvignon aus Südafrika, oder meinen Riesling aus de Pfalz !**