

ROTWEINSPAGHETTI MIT GARNELEN IN KNOBLAUCH-ÖL

ROTWEINSPAGHETTI MIT GARNELEN IN KNOBLAUCH-ÖL

Nachdem ich seit Jahren gefühlt 100 Sorten Rotweinspaghetti ausprobiert habe und alle diese wunderbar roten Nudeln nach dem Kochen nur noch blass und deutlich weniger appetitlich als vorher aussahen kam vor ein paar Wochen die Erleuchtung. Die Erleuchtung in Form von [Arianes „Säuferspaghetti“](#) die sie nach einem original italienischen Rezept macht und die ich beim [August-Event](#) für das Cookbook of Colors bei HighFoodality entdeckt habe. Da ich meine bessere Hälfte kaum für ein Essen ohne tierischen Bestandteil begeistern kann habe ich hier Garnelen in Knoblauchöl gebraten und diese dann unter die Rotweinspaghetti gehoben. Und auch wenn zu Fisch und Garnelen natürlich eigentlich Weißwein gehört war die Kombination super lecker.



ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

250g Garnelen

4 Knoblauchzehen

1 kleine, milde Zwiebel

1 kleines Bund Petersilie

50 ml Olivenöl

Pfeffer & Salz

250g Spaghetti

350 ml trockener Rotwein (im Originalrezept 1 Flasche)

Aus Ermangelung an einem preislich vertretbaren Chianti habe ich hier einen Rioja (5,-/Flasche) gewählt. Da man den Wein aus den Nudeln sehr gut hervor schmeckt würde ich keinen zu billigen nehmen. Da ich auch nur die halbe Flasche verwendet habe konnte man den Rest perfekt zum Essen trinken.

ZUBEREITUNG:

Als erstes empfehle ich euch [Arianes Rezept](#) zu lesen. Es ist super geschrieben und erklärt unter anderem auch warum die Nudeln vorgekocht werden.

Falls ihr dann wieder zu mir zurück kommt geht es hier los:

Ich halte mich an Arianes Anleitung und koche die Spaghetti vor. Da ich aber auf keinen Fall die ganze Flasche Wein verkochen will lasse ich die Spaghetti knapp über 2 Minuten köcheln bevor ich sie abgieße.



Parallel dazu koche ich den Wein auf. Ich habe nur beschichtete Pfannen, also muss das ausreichen. Die halbe Flasche Wein wandert also in die Pfanne und wird mit einer guten Prise Salz gewürzt. So koche ich das Ganze auf bis der Wein ordentlich sprudelt.



Dann dürfen die Nudeln in ihr Weinbad und ich reduziere die Hitze deutlich (hier Stufe 5 von 9) damit die Pasta den Wein aufnehmen kann und er nicht nur verdunstet.



Jetzt wird flott die Sauce gezaubert. Dazu erhitze ich Olivenöl in dem Topf in dem ich vorher die Spaghetti vorgekocht habe. Knoblauch und Zwiebel werden geschält, fein geschnitten und in das heiße Öl gegeben. Dann kommen die Garnelen dazu. Während die rundherum anbraten würze ich diese Öl-Sauce mit Salz und Pfeffer. Nach ca. 5 Minuten sind sowohl die Nudeln als auch die Garnelen so weit. Also hacke ich die Petersilie fein und mixe sie unter die Garnelen im Knoblauchöl. Die Pasta sollte den Wein komplett aufgesogen haben.

Dann gebe ich die Garnelen samt Knoblauchöl in die Nudelpfanne und mische alles einmal ordentlich durch.



Beim Anrichten versuche ich die Garnelen schön obendrauf zu platzieren. Während ich die Teller zum Esstisch trage bemerke ich, dass der Teller wohl eine magnetische Wirkung hat:



(Cassiopeia liebt den Geruch von Garnelen, frisst sie aber nicht).

Für alle die den Geruch und das Essen mögen heißt es jetzt:

Essen ist fertig!

