www.olivenoelundmehr.com

Linguine mit Garnelen

Linguine in reichlich siedendem Salzwasser bissfest kochen. Auf einem Sieb abgießen, gut abtropfen lassen, nicht mit Wasser abspülen, die Nudeln auf einem Backblech ausbreiten und mit 1-2 Eßl. Olivenöl vermischen.

Die Garnelen schälen, entdarmen, salzen und pfeffern und in einer Pfanne bei milder Hitze zusammen mit den Knoblauchzehen und dem Rosmarin im Öl etwa 2 Minuten von beiden Seiten braten. Die Pfanne vom Herd nehmen und die Garnelen darin noch einige Minuten ziehen lassen.

In einem breiten Topf die Brühe erhitzen, die Chilischote und Knoblauchscheiben dazugeben, die Nudeln darin erhitzen, die Butter hineinschmelzen lassen. Zum Schluss die Gewürze entfernen und die Nudeln mit Rucola bestreuen. In vorgewärmte Teller geben und mit den Garnelenschwänzen garnieren.

Guten Appetit

Gelingt leicht in 35 Minuten

Zutaten für 4 Personen

500 g Linguine
Meersalz
Pfeffer aus der Mühle
2 Knoblauchzehen in der Schale
4 Scheiben einer Knoblauchzehe
2 Zweige Rosmarin
3 Eßl. Olivenöl
150 ml Geflügelbrühe
1 mittelscharfe Chilischote, halbiert und Samenstränge entfernt
50 g Butter
1 Bund Rucola, grob gehackt
20 Riesengarnelen