

# Spaghetti mit Garnelen und Kirschtomaten

## Zutaten (für 4 Personen):

- 1 rote Zwiebel
- 1 Dose (à 400 g) stückige Tomaten
- 500 g Kirschtomaten
- 1 EL Zitronensaft
- 2 Zehen Knoblauch
- 1 Chilischote
- 0.5 Bund glatte Petersilie
- 500 g Spaghetti
- (aus der Mühle) Pfeffer
- Salz
- Zucker
- 400 g rohe Garnelen
- 6 EL Olivenöl
- 20 g Parmesan

Die Zwiebel schälen und in feine Streifen schneiden. In einer großen Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und die Zwiebelstreifen darin glasig anschwitzen. Die Tomatenstücke aus der Dose hinzufügen, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Die Soße bei schwacher Hitze köcheln lassen, bis sie zur Hälfte eingekocht ist.

Die Kirschtomaten waschen und halbieren. Den Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Chilischote waschen, längs halbieren, entkernen und fein schneiden. Die Petersilie waschen, trockentupfen, Blätter abzupfen und hacken. Den Parmesan fein reiben.

Die Spaghetti in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest garen.

Währenddessen die Garnelen waschen und gut trockentupfen. Das Olivenöl in einer großen Pfanne heiß werden lassen. Die Garnelen darin 2 bis 3 Minuten braten. Leicht salzen und herausnehmen. Die Knoblauchscheiben, die Chilistreifen und die halbierten Kirschtomaten in der Pfanne etwa 3 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Spaghetti tropfnass zur Tomatensoße geben, darin wenden und mit dem Parmesan bestreuen.

Die Petersilie und die Garnelen unter die Kirschtomaten heben. Alles nochmals erwärmen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## Anrichten:

Die Spaghetti auf vorgewärmten Tellern anrichten. Die Garnelen-Kirschtomaten-Mischung dekorativ dazulegen und mit etwas Olivenöl beträufeln.

Sendung/Quelle: Schleswig-Holstein Magazin

Sendetermin: 26.08.2021

Koch/Köchin: Dirk Luther

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)