

Die klassische Weißweinsauce, in die auch Muscheln oder Frutti die Mare bestens passen.

min
5
10
15
20
25
30
35
40
45
50
55
60

alla marinara

- Olivenöl
- 6 Knoblauchzehen
- 1 getrocknete Chilischote
- 1000 g Großgarnelen
- 2 Gläser trockener Weißwein
- 500g Cherrytomaten
- Salz
- 1000 g Spaghetti
- 1 Bund glatte Petersilie
- 1 Baguette



1. Das **Olivenöl** in einer Pfanne erhitzen, dann die **Knoblauchzehen** und die zerbröselte **Chilischote** dazugeben.



2. Die **Spaghetti** in reichlich heißem Salzwasser al dente kochen lassen.



3. Die frischen bzw. aufgetauten **Großgarnelen** in dem Öl scharf anbraten.



4. Mit **Weiswein** ablöschen und auf kleiner Flamme köcheln lassen.



5. Die **Cherrytomaten** waschen und vierteln, in die Pfanne geben und nur kurz erhitzen.



6. Die **Pasta** und die **Marinara Sauce** auf die Teller geben und mit grob gehackter **Petersilie** bestreuen. Ein **Baguette** aufschneiden und dazu reichen.