

Garnelen auf Knoblauch-Chilli-Spaghetti mit Kirschtomaten

Zutaten für 2 bis 3 Personen:

12 Garnelen (frisch oder tiefgekühlt)
ca. 300 - 350 g Spaghetti
4 - 6 Knoblauchzehen
1 - 3 Jalapeno-Chilischoten
6 - 10 Kirsch- oder Cocktailtomaten
125 ml Obers
1 Bund Basilikum (frisch, tiefgekühlt oder getrocknet)
Saft einer halben Limette
Salz, Pfeffer
4 EL Olivenöl



Schritt-für-Schritt-Anleitung:

1. Schale und Darm der Garnelen vom Fachmann entfernen lassen, oder die Tiefkühlware bei Zimmertemperatur auftauen lassen.
2. Einen hohen Topf mit Salzwasser aufsetzen und heiß werden lassen.
3. Knoblauch schälen, kleinhacken und die Tomaten halbieren.
4. Die Chilis der Länge nach teilen, Kerne entfernen (einfach mit dem Messerrücken auskratzen) und in feine Streifen schneiden. Alles beiseitestellen.
5. Hände waschen!
6. Eine große Bratpfanne erhitzen und die aufgetauten Garnelen in etwas Olivenöl - etwa zwei Minuten pro Seite - bei mittlerer Hitze leicht anbraten.
7. Nach dem Braten die Garnelen aus der Pfanne nehmen, zur Seite stellen und mit Alufolie abdecken.
8. Drei Eßlöffel Öl zugeben und die Pfanne schräg anheben. Knoblauch und Chillis kurz frittieren.
9. Pfanne einer knappen Minute wieder gerade auf die Platte stellen und die halbierten Paradeiser zugeben. Zweimal umrühren und mit Obers ablöschen.
10. Salzen, pfeffern und die Garnelen samt ausgetretenem Saft mit der Sauce verrühren. Herdplatte von mittlerer auf niedrige Leistung zurückschalten.
11. Mittlerweile sollte das Wasser kochen. Also: Nudeln zugeben und *al dente* kochen.
12. Sobald die Nudeln bißfest gekocht sind, abseihen, ein paar Sekunden abtropfen lassen und gleich darauf in den Topf mit der Sauce geben. Vorsichtig vermengen.
13. Basilikum kleinschneiden und über die Nudeln streuen. Limette halbieren und den Saft mit der Soße und den Nudeln vermengen.
14. Teller herrichten, Nudeln anrichten, Garnelen drapieren, genießen.