Scampi in Korianderpesto mit Orecchiette und Mango

La Mise en Place:

1 Mango, 1 Peperoncino, 1 Bund Koriander, 120 g Orecchiette, Olivenöl, 12 Scampi, Zesten und Saft von 1 Lime, 1 EL Kokosflocken

Die Vorbereitung:

Das Fleisch der Mango vom Stein lösen und in Würfelchen schneiden. Peperoncino fein schneiden und Koriander hacken.

Die Zubereitung am Herd:

Orecchiette im sprudelnden Wasser al dente kochen und abgiessen, dabei etwas Kochwasser abschöpfen.

In der Bratpfanne Olivenöl erhitzen und die Scampi, Peperoncino, Limezesten und –saft darin während fünf Minuten garen.

Die Vollendung:

Die Mangowürfelchen, Koriander, Kokosflocken und das Pastakochwasser zu den Scampi rühren und alles sorgfältig mit der heissen Pasta mischen.