

Scampi mit Spaghetti, Aprikosenkonfi und Zwiebelgrün

La Mise en Place:

1 Knoblauchzehe, 2 Frühlingszwiebeln, 14 Scampi, Pfeffermühle, Olivenöl, 1 TL Sambal Oelek, Curry, Kreuzkümmel, 1 mittlere Dose Pelati, 2 EL Aprikosenkonfi, 160 g Spaghetti oder Linguine

Die Vorbereitung:

Den Knoblauch fein schneiden. Das schöne Grün der Frühlingszwiebeln in feine Ringlein schneiden. Die Scampi mit Pfeffer bestreuen.

Die Zubereitung am Herd:

In einem Topf Olivenöl erhitzen und den Knoblauch darin mit Sambal Oelek, Curry und Kreuzkümmel andünsten. Die Pelati und die Aprikosenkonfi zugeben, mit Pfeffer bestreuen und sämig einkochen.

Die Spaghetti im sprudelnden Wasser al dente kochen und abgiessen.

In der Bratpfanne Olivenöl erhitzen und darin die Scampi pro Seite drei Minuten braten.

Die Vollendung:

Die Spaghetti, die Scampi und das Zwiebelgrün zur Tomatensosse geben, anrichten und selig schmausen!

Genusserhöhung:

Statt Aprikosenkonfi verleiht bittere Orangenmarmelade ein ganz besonderes Finish!

