

Frisch gekocht



Rezept von Alexander Fankhauser

Spaghetti in Currysauce mit Paradeisern und Garnelen



25 Minuten / leicht

Zutaten für 4 Personen

400 g Spaghettini, 12 Garnelen (ohne Kopf und Schale), 12 Kirschtomaten, Olivenöl, 1/16 l weißer Balsamico-Essig, 2 EL brauner Zucker, 1/8 l Weißwein, 1/4 l Obers, 2 EL Curry, 1 EL Honig, 3 Zweige Zitronenthymian, Salz, Pfeffer.

Zubereitung

Die Spaghetti in gut gesalzenem Wasser mit einem Schuss Olivenöl bissfest kochen. In einem Topf etwas Olivenöl erwärmen, Honig und Curry beifügen und kurz angehen lassen. Weißwein zugießen, einkochen, mit einem Teil des Nudelwassers aufgießen und Obers aufgießen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den braunen Zucker in einem kleinen Topf schmelzen, halbierte Tomaten zugeben und mit dem Balsamico-Essig ablöschen.

Die geschälten Garnelen würzen und in Olivenöl beidseitig glasig braten.

Die vorgekochten Nudeln in der Sauce schwenken, nachschmecken und mit dem gerebelten Zitronenthymian vollenden.

Tomaten und Garnelen dekorativ darauf verteilen.