

ORF



## Hummer-Spaghetti

Koch: Christian Cabalier, 2-Haubenkoch

Zutaten (für 4 Personen):

- 4 Datterini-Tomaten
- 4 Hummerschwänze
- 500 g Spaghetti
- 250 ml Tomaten-Passata
- Frisches Basilikum
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Zwiebel
- 80 g Butter
- Olivenöl
- Gemüsefond
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Zwiebel und Knoblauch fein würfeln und in Olivenöl sowie etwas Butter bei niedriger Hitze glasig anschwitzen.

Datterini-Tomaten und Tomaten-Passata hinzufügen und die Sauce einige Minuten einkochen lassen.

Die Hummerschwänze vorbereiten und in etwas Olivenöl kurz glasieren. Mit etwas Gemüsefond ablöschen und zur Tomatensauce geben.

Die Hummerschwänze 2–3 Minuten sanft köcheln lassen, anschließend aus der Sauce nehmen.

### **Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“**

Die Spaghetti in reichlich Salzwasser al dente kochen und direkt zur Tomatensauce geben. Gut vermengen.

Zum Schluss etwas Butter einrühren und mit einem Schuss Olivenöl verfeinern.

Die Hummerschwänze auf den Spaghetti anrichten und mit frischem Basilikum garnieren.