

## Spaghettini con i scampi alla Busara



## Spaghettini mit Langustine alla Busara

### Zutaten für 4 Personen

400 g Spaghettini

12 Langustinen (Kaisergranat)

2 Knoblauchzehen, fein gehackt

1-2 Schalotten, fein gewürfelt

1 Bund Petersilie, fein gehackt

Chilischote oder etwas Chiliflocken je nach gewünschter Schärfe

1 Glas Weißwein

300 g passierte Tomaten

Wasser oder Gemüsebrühe

Salz

Pfeffer

Olivenöl

## **Zubereitung**

Zuerst waschen wir die Langustine gut unter fließend Wasser und lassen sie abtropfen. Dann öffnen wir den Panzer längs von oben mit einem schweren Messer und ziehen vorsichtig den Darm heraus. In einer großen Pfanne erhitzen wir reichlich Olivenöl, geben den gehackten Knoblauch und die gewürfelte Zwiebel dazu und lassen sie bei mäßiger Hitze glasig werden. Die Chilischote und die gehackte Petersilie unterrühren, die Langustinen hinzugeben und mit Weißwein ablöschen. Zum Schluss die passierten Tomaten, 1 Glas Wasser oder Gemüsebrühe hinzugeben, salzen und pfeffern und alles auf kleiner Flamme köcheln lassen. Während die Soße köchelt, das Wasser für die Spaghettini zum Kochen bringen, salzen und die Pasta sehr „al dente“ kochen. In der Zwischenzeit die Scampi auf einen warmen Teller beiseite stellen, die Sauce nochmals abschmecken. 2 Minuten vor Ende der Kochzeit die Pasta abgießen und in der Sauce fertig garen. Die Pasta dabei immer wieder wenden und umrühren, damit die Stärke gut auskocht und die Pasta schön sämig wird. Am Ende der Garzeit, die Pfanne vom Herd nehmen, etwas Olivenöl hinzugeben und vermengen, die Langustinen auf die Spaghettini drapieren. Mit etwas gehackter Petersilie bestreuen und am Tisch servieren.

**Buon Appetito!**

**Perfekte Weinbegleitung ist unser SenzaFine Bianco!**