

Tagliatelle mit Scampi

Nudelgericht aus dem Wok



Zutaten für 1 große Portion:

100 g Tagliatelle

Nudelsauce:

4-6 kleinere rohe Riesengarnelen, 1-2 EL neutrales Öl

1 kleine Knoblauchzehe

1 EL Karottenstreifen

4 EL Zucchiniwürfel

2 EL Röllchen von Frühlingszwiebeln

4 geviertelte Kirschtomaten

40 ml trockener Weißwein

25 ml Gemüsebrühe

25 ml passierte Tomaten

25 ml Sahne, wenig Salz

viel grob gemahlener Pfeffer

1-2 EL geriebener Parmesan

Besondere Hilfsmittel:

Wok

1. Knoblauchzehe abziehen, halbieren, Keim entfernen, in sehr feine Würfel schneiden.

2. Karotte schälen und in feine Streifen hobeln.

Zucchini waschen, Enden abschneiden und in feine Würfel schneiden. Frühlingszwiebel in feine Röllchen schneiden, auch von dem Grün nehmen.

3. Garnelen waschen, schälen und entdarmen. Mit Küchentüchern gut trocknen.

4. Wein, Gemüsebrühe, Sahne und passierte Tomaten abmessen. Parmesankäse reiben.

5. Nudeln nach Vorschrift in viel Salzwasser kochen. Garprobe machen.

6. Etwa 12 Minuten vor der

Fertigstellung der Nudeln mit der Sauce beginnen.

7. Das Öl im Wok erhitzen, es ist heiß, wenn an einem Holzlöffel Blasen aufsteigen.

8. Garnelen einlegen, anbraten. Knoblauch zugeben, Garnelen wenden und etwas weiter braten. Wenn sie fast fertig sind, die Karottenstreifen zugeben und rühren.

9. Dann die Zucchiniwürfel und die Frühlingszwiebeln zugeben und wieder rühren. Tomaten zugeben.

10. Wenn das Gemüse knackig gebraten ist, alles zur Seite schieben und zuerst mit dem Wein ablöschen. Einköcheln.

11. Dann die Tomatensauce

und Sahne zugeben und nochmals kurz köcheln lassen. Mit wenig Salz und reichlich grobem Pfeffer würzen, umrühren.

12. Die abgetropften Nudeln zugeben und unterheben. Mit der Hälfte des Parmesankäses bestreuen, nochmals pfeffern und mischen. Mit dem Rest des Parmesans bestreuen. In vorgewärmten Spaghettitellern servieren.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Hauptspeisen, Nudeln, Meeresfrüchte, italienisch

Rezeptanregung: Restaurant Vapiano, München, 2008
Anpassung und Foto: Walter Stand 13.01.2023