


Spaghetti avvolto con gamberetto alla Gramue

Thema:	Sehnsucht nach Italien	
Saison:	sempre e ovunque	
Besonderheit:	in Backpapier fertiggebacken	
Zu Beachten:	Hauptspeise oder Vorspeise ganz nach Belieben	

Zutaten / Einkaufsliste (für 2 Personen – als Hauptspeise)

- 200 g Spaghetti (no.3)
- 12 Garnelen (White Tiger)
- 2 Schalotten
- 6-8 Oliven mit Paprika gefüllt
- 1/2 chinesischer Knoblauch
- 12 Cocktail Tomaten
- 1 Karotte
- 100 ml Rama Cremefine
- n.B. Rucola
- n.B. Salz und Pfeffer
- n.B. Chilipulver
- n.B. Olivenöl
- n.B. Knoblauchpulver
- n.B. Oregano



Zubereitung

Am Vortag die Garnelen in einer Marinade aus Olivenöl, Salz, Chili- und Knoblauchpulver einlegen und kaltstellen.

Die Schalotten würfeln, und die Karotten in ganz kleine Stücke schneiden. Ebenso den Knoblauch fein hacken und die Oliven fein schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Schalotten darin glasig andünsten. Knoblauch und Karottenwürfel dazugeben und kurz mitbraten. Die halbierten Cocktailltomaten, sowie die in Scheiben geschnittenen Oliven dazugeben und mit der Rama Cremefine aufgießen. Mit Salz, Pfeffer und Oregano würzig abschmecken und etwas einreduzieren lassen.

Die Spaghetti al dente kochen und in zwei kleinere Auflaufformen (mit Backpapier ausgelegt) einfüllen. Darüber die Sauce verteilen und die im eigenen Öl scharf angebratenen Garnelen dazugeben. Das Backpapier verschließen und im vorgeheizten Backrohr (180°C Heißluft) ca. 15 Minuten fertigbacken.

Das Backpapier öffnen, den Rucola dazugeben und sofort servieren.

Gutes Gelingen und Guten Appetit

