



Spaghetti Mare e Monti

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Ergibt: 2 Portionen

Zutatenliste:

| | |
|------------------------|--------------------------------------|
| 170 g Spaghetti | 3 EL Olivenöl |
| 150 g Zucchini | 3 EL Weißwein |
| 150 g Steinchampignons | ½ Bund glatte Petersilie |
| ½ Knoblauchzehe | Salz, Pfeffer, Piment d'Espelette |
| 6 Riesengarnelen | |



Zubereitung:

In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen. Salz und die Spaghetti in den Topf geben. Nach Packungsangabe al dente kochen.

In der Zwischenzeit die Pilze putzen, halbieren und in Scheiben schneiden. Zucchini putzen, dann erst in 1 cm starke Scheiben und anschließend in Würfel schneiden. Den Knoblauch in feine Scheiben schneiden. Petersilie in feine Streifen schneiden.

In einer großen Pfanne 1 EL Olivenöl erhitzen. Zucchiniwürfel darin bei starker Hitze 2 - 3 Minuten braten. Pilze hinzugeben und alles zusammen weitere 2 - 3 Minuten braten, den Pfanneninhalt in eine Schüssel geben und beiseitestellen. In der Pfanne wieder 1 EL Olivenöl erhitzen und die Garnelen darin 2 - 3 Minuten rundherum braten. Weißwein und das gebratene Gemüse zugeben und durchschwenken, salzen und pfeffern.

Die Nudeln in ein Sieb abgießen und dabei etwas Nudelwasser auffangen. Die Spaghetti und einen großzügigen Spritzer des Nudelwassers in die Pfanne geben und alles gut vermengen. Petersilie und Piment d'Espelette darüber geben und servieren.

Mein Tipp:

Wenn du die Teller mit etwas heißem Wasser oder im Backofen vorwärmst, bleibt auch die Pasta länger warm!