






## Rotgarnele Aglio e Olio mit Gurken-Spaghetti

 Leicht  30 min  2 Personen

### Zutaten

- 8 Argentinische Rotgarnelen (mittel), aufgetaut  
Art.-Nr. 83268 auf [www.deutschesee.de/shop](http://www.deutschesee.de/shop)
  - 160 g Spaghetti
  - 2 Knoblauchzehen
  - 1/2 rote Chili
  - 8 Kirschtomaten
  - 1 Bund Rucola
  - 1 Salatgurke, unbehandelt
  - 80 ml Olivenöl
  - 8 grüne Oliven
  - 100 ml Weißwein
  - Salz
  - Pfeffer
- Dazu passt
- Lugana Bianco DOC 2019  
Art.-Nr. 28581 auf [www.deutschesee.de/shop](http://www.deutschesee.de/shop)

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

### Zubereitung

#### Schritt 01

Spaghetti nach Packungsanweisung kochen.

#### Schritt 02

Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Chili in Ringe schneiden. Tomaten vom Strunk befreien und halbieren. Rucola putzen und waschen.

#### Schritt 03

Gurke waschen und längs in sehr dünne Scheiben schneiden. Die Scheiben anschließend in sehr dünne Streifen schneiden.

#### Schritt 04

Garnelen aus der Schale lösen. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Garnelen darin kräftig anbraten. Anschließend Knoblauch, Chili, Tomaten und Oliven zugeben und alles bei mittlerer Hitze ca. 3 Minuten braten. Mit Weißwein ablöschen, 2 Minuten köcheln lassen und mit Salz und etwas Pfeffer abschmecken.

#### Schritt 05

Die Gurkenstreifen kurz vor dem Abgießen der Spaghetti mit in das Kochwasser geben. Einmal gut vermengen, alles abgießen und anrichten. Die Garnelen mit der Sauce über den Spaghetti-Gurkenmix geben und mit Rucola bestreuen.

#### Tipps & Tricks

Wer mag, gibt am Ende noch einen Spritzer Olivenöl über die Teller.

#### Der perfekte Wein

Pasta, hochwertiges Olivenöl und würzig-kraftvolle Garnelen passen ideal zu einem italienischem Wein, wie einem ebenso intensiven Vermentino.



Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür