



Spaghetti mit Garnelen und Vanilletomaten

Zutaten für 4 Personen:

300 g Kirschtomaten
1 Vanilleschote
4 EL Margarine
1 TL Zucker, braun
400 g Spaghetti
125 g Rucola
3 Knoblauchzehen
1/2 Zitrone, unbehandelte
2 EL Olivenöl
400 g Garnelen
Salz und Pfeffer

In einem großen Topf Wasser für die Spaghetti aufsetzen. Tomaten waschen und halbieren. Vanilleschote längs halbieren, das Mark herauskratzen. 3 EL Margarine einer Pfanne erhitzen, Vanillemark und -schote einige Minuten darin ziehen lassen, Tomaten hinzugeben. Braunen Zucker darüber streuen und bei schwacher Hitze karamellisieren lassen. Zugedeckt bei ausgeschalteter Hitze ziehen lassen.

Spaghetti bissfest garen.

Rucola verlesen und waschen, in mundgerechte Stücke zupfen, dabei die groben Stiele entfernen. Rucola trocken schleudern. Knoblauch schälen und in kleine Würfel schneiden. Zitrone heiß waschen, trocken reiben und in Spalten schneiden.

In einer Pfanne Margarine und Öl erhitzen, Knoblauch darin andünsten. Garnelen und Zitronenspalten hinzugeben und unter Wenden bräunen lassen. Mit Pfeffer und Salz würzen, Zitronenspalten entfernen.

Spaghetti abgießen und gut abtropfen lassen. Dabei ein wenig Kochwasser auffangen. Vanilleschote aus den Tomaten entfernen. Spaghetti zu den Tomaten in die Pfanne geben, vorsichtig schwenken, etwas Kochwasser hinzugeben. Abschmecken, eventuell mit Pfeffer und Salz nachwürzen. Nun Garnelen und Rucola hinzufügen, vorsichtig unterheben und sofort servieren.