

Spaghetti mit Riesencrevetten und mediterraner Gemüse-Ricottasauce

Zutaten für 4 Personen

400g Spaghetti
600g Riesencrevetten roh
1 Stk. Zitrone

Für die Sauce:

1 EL Olivenöl (sole e gusto)
1 Stk. rote Zwiebel
2 Stk. Knoblauchzehen
1 Glas Sugo al Basilico (sole e gusto)
1 EL Tomatenpüree
Je 1 Stk. Peperoni rot und gelb
1 Stk. Peperoncini
250g Ricotta
1 dl Gemüsebrühe
Salz, schwarzer Pfeffer

Für die Garnitur:

1 Bd. frischer Ruccola
oder Basilikum
8 Stk. Cherrytomaten

Vorbereitung:

Rote Zwiebel und Knoblauch schälen, kleinschneiden. Peperoni waschen und entkernen. 2/3 der Peperoni grob zusammenschneiden. Die restlichen Peperoni in feine Würfel schneiden. Peperoncini entkernen und fein hacken. Riesencrevetten mit Zitronenschale, Zitronensaft und Olivenöl ca. 30 Minuten marinieren. Backofen auf 120° Celsius Heissluft vorheizen.

Zubereitung:

Mediterrane Gemüse-Ricottasauce

Olivenöl in einem Topf erhitzen und die roten Zwiebeln mit dem Knoblauch leicht andünsten. Anschliessend die groben Peperonistücke und das Tomatenpüree zufügen und ca. 5 Minuten weiter dünsten. Nun mit dem Sugo und der Gemüsebrühe aufgiessen und während ca. 30 Minuten bei schwacher Hitze, bis hin zu einer dickflüssigen Konsistenz einkochen. Das Ganze mit dem Stabmixer fein pürieren und anschliessend den Ricotta zugeben und nochmals kurz durchmischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, anschliessend warmstellen.

Riesencrevettenschwänze

Riesencrevettenschwänze mit Salz und Pfeffer würzen und in heissem Öl anbraten, bis die Crevetten die schön rote Farbe angenommen haben (Gesamtgarzeit ca. 5 Minuten, Konsistenz: knackig, bissfest). Zum Schluss die feinen Peperoniwürfel begeben und kurz mitschwenken. Das Ganze im Backofen warmstellen.

Spaghetti

Spaghetti in reichlich Salzwasser al dente kochen, abgiessen und mit etwas Olivenöl beträufeln.

Anrichten

Genügend Sauce in einen tiefen Teller geben und die Spaghetti nestförmig darauf anrichten. Die Riesencrevettenschwänze rundum verteilen und mit den feinen Peperoniwürfel, dem Rucola und den Cherrytomaten garnieren.

Ä Guete!

