

LEICHTE KÜCHE FÜR DEN WOCHENSTART

Rezept von Siggie Reitz vom Landgasthof „Zum Löwen“

Spaghettini Limone mit Rotgarnelen

(Rezept für 4 Personen)

Zutaten:

400 g Spaghetti
3 Limetten
2 unbehandelte Orange
2 EL Zucker
4 Knoblauchzehen
500 ml Kokosmilch
50 g frischer Ingwer
4 EL Olivenöl
1 Bund Ruccola
Pfeffer und Salz
16 Garnelen, geschält und ohne Darm

Zubereitung:

Zunächst die Limettensauce vorbereiten. Von der Orange einige Zesten (Dünne Streifen der Schale) abziehen. Die Orangen anschließend mit einem Messer bis auf das Fruchtfleisch schälen und zwischen den Trennhäuten Orangenfilets ausschneiden. Den Rest der Orangen auspressen. Zwei Limetten auspressen. Orangensaft, Limettensaft, Zucker und eine feingehackte Knoblauchzehe in einen Topf geben. Bei mittlerer Hitze aufkochen und reduzieren lassen. Die Kokosmilch zugießen und nochmal einkochen lassen.

Den Ruccola waschen und in Streifen schneiden. Die Garnelen waschen und abtrocknen. Den Ingwer und den Knoblauch schälen und fein hacken. In der Zwischenzeit die Spaghettini in Salzwasser bissfest kochen.

Garnelen, Ingwer, Orangenzesten und Knoblauch in der Pfanne anrösten. Die Nudeln abgießen. Die Spaghettini mit der Limetten-Kokos-Sauce erwärmen und die Orangenfilets untermischen. Den feingeschnittenen Ruccola unterheben. Die gerösteten Garnelen in Ingwer-Knoblauch darüber geben. Mit einigen Spritzern Limettensaft verfeinern.