

SPAGHETTI- RUCOLA-PFANNE ~MIT KIRSCHTOMATEN & CHORIZO~

Zubereitungszeit: **20 min.**

Portionen: **4**

ZUTATEN

300 g Chorizo pikant
8 - 10 St. Black Tiger Garnelen
20 St. Kirchtomaten
2 Stangen Lauchzwiebeln frisch
1 Schale Rucola
1 Zitrone o. Limette
1 EL Butter
Salz und Pfeffer nach Geschmack
etwas Öl

ZUBEREITUNG

1. Wasser mit Salz zum Kochen bringen und die Spaghetti darin al dente kochen.
2. In der Zwischenzeit die Chorizo in Scheiben schneiden, Kirschtomaten halbieren und die Lauchzwiebeln in feine Ringe schneiden.
3. Eine Pfanne mit etwas Öl erhitzen und zuerst die Chorizo, dann die Kirschtomaten und zum Schluss die Lauchzwiebeln dazugeben. Alles ca 5 Minuten Scharf anbraten! Zum Schluss den Rucola unterheben und kurz mitbraten, bis er eingefallen ist.
4. Die Garnelen säubern, mit etwas Zitronensaft und Salz marinieren.
5. In einer zweiten Pfanne die Garnelen in etwas Olivenöl anbraten, nochmals würzen und in etwas Butter nachbraten.
6. Die fertig gekochten Spaghetti abtropfen lassen und direkt mit in die heiße Chorizo-Pfanne geben. Nochmal etwas Öl dazugeben und alles gut durchschwenken. Etwas salzen und Pfeffern.
7. Auf einem warmen Teller servieren und mit den gebratenen Garnelen belegen oder diese unter die Spaghetti heben.

