



MAFALDINE PASTA MIT GARNELEN



Für 4 Personen

ZUTATEN

500 g Mafaldine Pasta
100 ml Mastiha oder Ouzo
20 große, frische Garnelen mit Schale
300 g stückige Paradeiser
8-12 halbierte Kirschtomaten
1 rote, klein geschnittene Spitzpaprika
1 grüne, klein geschnittene Spitzpaprika
3 klein geschnittene Frühlingszwiebeln
2 TL fein gehackte Blatt Petersilie
40 ml griechisches Olivenöl
Salz
frisch gemahlener, schwarzer Pfeffer

ZUBEREITUNG

Garnelen schälen, Innereien entfernen. Bei zehn Garnelen die Köpfe abnehmen, beiseitestellen. Restliche Garnelen und Garnelenschwänze für 40 Minuten in Skinos Mastiha Spirit oder Ouzo marinieren.

Olivenöl in einer großen Pfanne (Stufe 5) erhitzen. Frühlingszwiebeln und Paprikastückchen darin zwei Minuten anbraten. Garnelenköpfe dazugeben und ca. 10 Minuten mitbraten, bis das Gemüse bissfest ist. Paradeiserstückchen und Kirschtomaten zum Gemüse geben und rund fünf Minuten köcheln lassen, bis die Flüssigkeit reduziert ist.

In der Zwischenzeit die Mafaldine Pasta in einen großen Topf mit Salzwasser al dente kochen. Während die Pasta kocht, die marinierten Garnelen samt Flüssigkeit in die Pfanne geben und zwei Minuten anbraten. Wenden und eine weitere Minute anbraten. Restlichen Skinos Mastiha Spirit angießen. Wer möchte, kann die Garnelen jetzt in der Pfanne flambieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit gehackter Petersilie bestreuen.



MAFALDINE PASTA MIT GARNELEN

ANMERKUNG

Mastiha wird aus dem Baumharz auf der griechischen Insel Chios gewonnen. Dieses Harz wurde früher in Gold aufgewogen! Falls Sie keinen Skinos Mastiha Spirit oder eine vergleichbare Marke finden können, kann er durch Ouzo oder Weißwein ersetzt werden.