

# Spaghetti mit gebratenen Gambas

## Für 4 Personen

100 g Staudensellerie	30 g schwarze Oliven	12 Kirschtomaten
1 Bund Basilikum	1/2 Bund glatte Petersilie	1 rote Peperoni
1 Bio-Zitrone	5 g eingel. Sardellenfilets	16 Gambas mit Schale
400 g Spaghetti	Salz	3 EL Olivenöl
1 EL Kapern	20 ml Sherry	100 ml Gemüsebrühe
80 g Butter	Pfeffer	

Staudensellerie waschen und fein würfeln. Oliven entkernen, dann fein würfeln.

Die Kirschtomaten waschen, trocknen und halbieren.

Basilikum und Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein schneiden.

Peperoni waschen, halbieren, die Kerne austreichen. Peperoni fein schneiden.

Zitrone heiß abspülen, abtrocknen und die Schale abreiben.

Sardellen fein hacken.

Die Gambas schälen und den Darm entfernen.

Die Spaghetti in kochendem Salzwasser bissfest kochen.

In der Zwischenzeit in einer Pfanne die Hälfte vom Olivenöl erhitzen und Staudensellerie darin anschwitzen.

Kapern, Sardellen, Oliven, Peperoni und Kirschtomaten hinzugeben und kurz mit anschwitzen.

Mit Sherry ablöschen, Gemüsebrühe und Butter hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Basilikum, Petersilie und Zitronenschale untermischen.

In einer weiteren Pfanne das restliche Olivenöl erhitzen und die Gambas darin anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen.

Die gekochten Spaghetti abgießen und unter das Gemüse in der Pfanne mischen.

Spaghetti auf vorgewärmten Tellern verteilen und die Gambas darauf anrichten.

Otto Koch am 18. Juli 2019