

Pikante Pasta mit Garnelen und Chorizo

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



Südstaaten kombiniert? Pasta mit Garnelen und Chorizo! Aka dein neues Lieblings-Nudelgericht - vorausgesetzt, du magst es scharf.

- 1 -

Die Nudeln nach Packungsanweisung zubereiten. (Wenn sie fertig sind, beim Abgießen ca. 1 Tasse des Nudelwassers für die Sauce auffangen.) Chorizo in Scheiben schneiden. Paprika fein würfeln.

- 2 -

Alle Zutaten für die Würzmischung in einer kleinen Schale verrühren. Garnelen mit 1 EL der Mischung würzen.

- 3 -

Chorizo in etwas Öl kurz von beiden Seiten anbraten (am besten in einer Eisen- oder Edelstahlpfanne). Wurstscheiben aus der Pfanne nehmen. Butter in dem Chorizo-Öl zum Schmelzen bringen. Paprikawürfel und Knoblauch hinzufügen und andünsten. Garnelen in Pfanne geben und mit anbraten, bis sie gar und von allen Seiten leicht angeröstet sind. Etwas Nudelwasser hinzufügen und einkochen lassen, bis die Sauce die gewünschte Konsistenz hat.

- 4 -

Nudeln und Chorizo unterheben und mit etwas Schnittlauch bestreut servieren.

Zutaten für 4 Personen

400 g Linguine, Fettuccine oder Spaghetti
200 g Chorizo
200 g Garnelen
2 Knoblauchzehen, fein gehackt
3 Paprika
2 Esslöffel Butter, ungesalzen
1/2 Bund Schnittlauch
Olivenöl
Salz

Für die Würzmischung (ergibt ca. 50 g)

1-2 Esslöffel Chilipulver
2 Esslöffel Paprikapulver, süß
1 Esslöffel gemahlener Koriander
1 Esslöffel Knoblauchpulver
1 Esslöffel Salz
1 Esslöffel getrockneter Oregano
2 Teelöffel gemahlener Kreuzkümmel (Cumin)
1 Teelöffel frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
1 Teelöffel frische gemahlener roter Pfeffer
1 Teelöffel Cayennepfeffer

Was kommt dabei raus, wenn man Italien mit Spanien und einer Gewürzmischung aus den amerikanischen