

Hausgemachte Spaghetti piccanti mit Bärenkrebsschwänzen



Zubereitungszeit

50 Minuten + 1 Stunde kühl stellen

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 410 kcal

Eiweiss: 19 g

Fett: 20 g

Kohlenhydrate: 40 g

Zutaten

4 Bärenkrebsschwänze
 2 Peperoncini
 8 Knoblauchzehen
 4 EL Olivenöl
 16 Cherrytomaten
 4 Zweige glattblättrige Petersilie
 Salz
 Pfeffer

Spaghetti

200 g Knöpfliemehl oder Weissmehl
 2 Eier
 1 EL Olivenöl
 Mehl zum Auswallen

Zubereitung

1. Für den Spaghetтитеig Mehl, Eier und Öl zu einem elastischen Teig verkneten. 1 Stunde kühl stellen.
2. Teig portionenweise mit wenig Mehl mit der Pastamaschine hauchdünn auswallen. Daraus mit Hilfe des Schneidaufsatzes Spaghetti schneiden. Mit Mehl bestäuben und auf einem Küchentuch auslegen.
3. Bärenkrebsschwänze samt Schale halbieren. Peperoncini halbieren, entkernen, fein hacken. Knoblauchzehen halbieren. Mit den Bärenkrebsschwänzen im Öl bei mittlerer Hitze 5–6 Minuten braten. Peperoncini und Tomaten dazugeben und einige Minuten mitbraten, bis die Tomaten aufplatzen. Petersilienblätter darüber zupfen. Alles mit Salz und Pfeffer würzen. Inzwischen Spaghetti in reichlich kochendem Salzwasser 2 Minuten kochen. Abgiessen und gut abtropfen lassen. Mit Bärenkrebsschwänzen und Tomaten mischen.