

# Hummer mit Spaghetti

Der Hummer mit Spaghetti ist eine Delikatesse, die Zubereitung des Rezepts indes nicht jedermanns Sache. Ehe der Hummer in den Topf kommt, muss das Wasser sprudelnd kochen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 25 min

**Koch/Backzeit:** 40 min

**Gesamtzeit:** 1,1 h



## Zutaten

60 g	<a href="#">Butter</a>
1 Stk.	Hummer
1 EL	Öl
100 g	<a href="#">Parmesan</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
250 g	<a href="#">Spaghetti</a>
1 Stk.	<a href="#">Tomate</a>
1 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a>

## Zubereitung

1. Für den **Hummer mit Spaghetti** zuerst einen großen Topf mit Salzwasser stark zum Kochen bringen. Den lebendigen Hummer mit dem Kopf voran in den Topf geben. Für 10 Minuten sprudelnd kochen lassen. Hummer herausnehmen, das Fleisch vorsichtig auslösen. Das Wasser weiter kochen lassen.
2. Die Spaghetti in das Kochwasser geben und nach Packungsanweisung bissfest kochen lassen, dann absieben. Den Ofen auf 220°C vorheizen.
3. In der Zwischenzeit die Zwiebel schälen und klein schneiden, die Tomaten in Viertel schneiden. Eine Pfanne mit Öl erhitzen. Die Hälfte der Tomaten sowie die Zwiebel anbraten. Das Hummerfleisch zufügen und mitrösten. Alufolie in einer Auflaufform auslegen.
4. Den Pfanneninhalt mit den übrigen Tomaten und den Spaghetti vermischen, in der Form

verteilen. Butterflocken und etwas Pfeffer darüber geben. Den Auflauf mit Alufolie bedecken. Eine Viertelstunde lang im Ofen garen lassen. Den Parmesan erst vor dem Servieren über das Gericht streuen.

## **Tipp**

Frisches Baguette oder Brot passt gut zu Hummer mit Spaghetti.