Spaghetti mit Gambas

Das Rezept für Spaghetti mit Gambas ist einfach und preiswert - genau das richtige für alle, die schnell etwas Leckeres auf den Tisch zaubern möchten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

16 Stk.	Gambas
500 g	Spaghetti
500 ml	Créme frâiche
1 Dose	Safran
1 EL	Öl
1 Stk.	Knoblauchzehe
0.5 Bündel	Estragon
2 EL	Anis-Schnaps

Zubereitung

1. Für Spaghetti mit Gambas die Gambas sorgfältig schälen und nach Belieben Kopf und Schwänze abschneiden. Reichlich Salzwasser in einem Topf erhitzen und die Spaghetti darin nach Packungsanleitung al dente kochen.

2. In der Zwischenzeit Knoblauch schälen und halbieren. Estragon waschen, trocken tupfen und fein hacken. Etwas Öl in einem großen Topf erhitzen und die Gambas darin mit dem Knoblauch kräftig anbraten.

3. Temperatur deutlich reduzieren und den Anis-Schnaps dazugeben. Ca. 30 Sekunden abwarten, dann flambieren. Crème fraîche unterrühren und mit Estragon, Safran, Salz und Pfeffer würzen.

4. Nudeln abgießen und kurz abtropfen lassen. Zu der Sauce geben und untermengen. Alles ca. 1 Minute zusammen erwärmen und servieren.

Tipp

Zu den Spaghetti mit Gambas schmeckt ein bunt gemischter Salat.