

PASTA

Elegante Meeresaromen auf tiefschwarzer Pasta



30 Minuten / Mittel / Pasta

Dieses Gericht bringt die Essenz der italienischen Küste auf den Teller. Schwarze Tagliatelle mit Sepiatinte bilden die perfekte Bühne für saftige Scampi, aromatischen Knoblauch und einen Hauch Weißwein. Die Kombination aus intensiver Meeresnote, frischer Petersilie und hochwertigem Olivenöl schafft ein Gericht, das zugleich raffiniert und puristisch ist. Ideal für besondere Anlässe oder ein stilvolles Dinner, bei dem Qualität der Zutaten im Mittelpunkt steht.

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN):

400 g Tagliatelle al nero di seppia
12-16 Scampi (oder große Garnelen), geschält, mit Schwanz
2 Knoblauchzehen, fein gehackt
1 kleine Schalotte, fein gewürfelt
80 ml trockener Weißwein
3 EL Olivenöl extra vergine
1 kleine rote Chili oder Chiliflocken
1 Handvoll frische Petersilie, gehackt
Abrieb einer Bio-Zitrone
Salz & frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

ZUBEREITUNG

Tagliatelle in reichlich gesalzenem Wasser al dente kochen. Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Scampi bei mittlerer Hitze etwa 1-2 Minuten pro Seite anbraten, dann kurz herausnehmen. Schalotte, Knoblauch und Chili im verbliebenen Öl glasig anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und kurz reduzieren lassen. Pasta direkt aus dem Wasser in die Pfanne geben, ggf. etwas Pastawasser hinzufügen und alles schwenken. Scampi wieder in die Pfanne legen, kurz erwärmen und mit Petersilie und Zitronenabrieb verfeinern. Sofort anrichten und mit etwas Olivenöl extra vergine vollenden.

UNSERE PRODUKTEMPFEHLUNGEN

Tagliatelle con Nero di Seppia / Tintenfischtinte 250g Pack von Pasta Pirro, TK Garnelen 13/15 roh, entdärmt, geschält ohne Schwanz I.Q.F, Favololio Olio extra vergine di Oliva 100% Italiano

BUON APPETITO!

Weitere Rezepte auf [waurig.com/rezepte](https://www.waurig.com/rezepte)

