

Winzer-Rezepte aus Übersee

Felipe García aus Chile empfiehlt:

Pacific Seafood Pasta

& PS García Sauvignon Blanc

Zutaten (4 Personen)

500 g Spaghetti
500 g Miesmuscheln (frisch)
300 g Garnelen (tiefgekühlt)
300 g Tigergarnelen ungeschält (tiefgekühlt)
400 g passierte Tomaten
2 Knoblauchzehen
200 ml Weißwein
50 ml Olivenöl
1 kleine Chilischote
Salz + schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Glatte Petersilie zum Dekorieren



Zubereitung

Garnelen und Tigergarnelen auftauen, mit kaltem Wasser abspülen und im Sieb abtropfen lassen.

Muscheln mit kräftiger Bürste sauber schrubbten. Nur geschlossene und heile Muscheln verwenden!

Muscheln in einem Topf bei mittlerer Hitze in etwas Wasser erhitzen, bis sie sich öffnen. Dadurch wird restlicher Sand aus den Muscheln gespült. Muscheln aus dem Topf nehmen, zur Seite stellen.

Knoblauchzehen pellen und fein hacken. Chilischote entkernen und fein hacken. Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und Knoblauch und Chili bei mittlerer Hitze 2 Minuten andünsten. Tomaten und Weißwein dazugeben. Wenn es köchelt, Garnelen und Tigergarnelen hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen und alles bei geschlossenem Deckel circa 5 Minuten garen, bis die Garnelen eine rosa Farbe bekommen.

Zwischenzeitlich die Spaghetti bissfest (al dente) kochen. Die Spaghetti in einem Sieb abgießen und sofort in die Pfanne und unter die Sauce heben. Die Muscheln ebenfalls in die Pfanne geben. Alles 5 Minuten bei geschlossenem Deckel auf kleiner Hitze ziehen lassen. Zum Servieren, mit etwas Petersilie bestreuen. Guten Appetit!

Zu diesem chilenischen Rezept passt der knackig-frische PS García Sauvignon Blanc.

Den Wein zum Rezept erhalten Sie auf www.vinovossum.de