

... > Menüart > Hauptspeise > Krustentier & Muscheln


Spaghetti aglio olio e scampi




oder Spaghetti mit Öl und Shrimps, sehr lecker, Zutatenmengen können nach Belieben variiert werden

★★★★☆ **4.68** (287 Bewertungen)

 **120** Kommentare

 15 Min.

 normal

 12.11.2011

Weitere Rezepte - genauso gut!

Zutaten

4



Portionen

500 g Shrimps, vorgekocht

1 große Zwiebel(n)

3 Zehe/n Knoblauch

1 Chilischote(n), getrocknet

40 g Tomatenmark

n. B. Olivenöl

4 Blätter Salbei

½ Zitrone(n), den Saft davon

etwas Oregano

Salz und Pfeffer

400 g Spaghetti

100 ml Weißwein

evtl. Basilikum

evtl. Parmesan

Zubereitungstipps

Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 15 Minuten

🕒 Koch-/Backzeit ca. 10 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 25 Minuten

Die Shrimps, wenn tiefgefroren, vorher auftauen lassen.

Die Zwiebeln in feine Würfelchen hacken und in Olivenöl anschwitzen. Nach 1 - 2 Minuten Knoblauch, Salbeiblätter und Chilischote hinzufügen. Hier nach Geschmack entscheiden, ob man einzelne oder alle drei Zutaten zerkleinert (intensiverer Geschmack) oder ob man sie als Ganzes in den Topf gibt.

Die Nudeln in reichlich Salzwasser al dente kochen.

Das Tomatenmark in den Topf zu den Zwiebeln geben und gut verteilen. Die Soße nun mit 1 1/2 cl Olivenöl und einem guten Schuss Weißwein ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und Oregano abschmecken und vor sich hin köcheln lassen.

Nun die Shrimps mit reichlich Öl in eine Pfanne geben und mit dem Saft einer halben Zitrone anschwitzen, jedoch nicht braun braten. Die Shrimps samt Öl mit in den Topf geben und nochmals abschmecken.

Die Nudeln abgießen, zur Soße geben und unterheben. Servieren und evtl. mit Basilikum und gehobeltem Parmesan dekorieren.

Rezept von

fruechtemuesli

Tipps & Trends

Video Empfehlungen

Markenrezepte bei Chefkoch

Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

07.07.2021 17:58

wildsau68

Lecker, ich habe noch Kirschtomaten halbiert, Chorizo in dünne Scheiben geschnitten, angebraten und zusammen mit dem ausgetretenen Fett zur Soße getan, das gibt ordentlich Power.

Antworten

19.06.2021 19:21

Blitzi99

Gerade ausprobiert und super lecker! Habe jungen Knoblauch, frische Chilis, 1 große Ochsenherz Tomate und grünen Spargel dazu genommen. 2 Kellen Nudelwasser.... traumhaft, wird wieder gekocht

Antworten

27.04.2021 23:36

Gerhard0106

Absolut lecker ! Werde ich künftig immer so zubereiten

Antworten

02.04.2021 13:54

KüchenFlip

Meine Frau meinte spontan: Wie beim Italiener! Größtes Lob für das tolle Rezept.

Antworten

30.03.2021 21:10

RinaFipperRiedl

Wow super super lecker und nicht sehr aufwendig

Antworten

09.05.2013 20:15

Sossenheini

Eben nachgekocht. Mit frischen Kräutern aus dem Garten und BlackTiger.

GENIAL!

Das nächste mal versuche ich es mit etwas Rucola.

Früchtemüsli, Du bis ein Gott! Danke für das Rezept.

Antworten

08.01.2013 20:41

garten-gerd

Hallo, fruechtemuesli !

Da paßt wirklich alles optimal zusammen.
Einfach, aber auch einfach nur genial. Ganz lecker !

Fotos zu deinem Rezept sind auch bereits unterwegs, (auch wenn deines kaum zu toppen ist).

Vielen Dank dafür und liebe Grüße,

Gerd

Antworten

14.02.2013 18:50

fruechtemuesli

Hallo :-)

Freut mich, dass es dir geschmeckt hat!
Die Bilder sind ja richtig toll!

Liebe Grüße

früchtemüsli

Antworten

02.04.2012 18:22

Rücksenklings

Superlecker! Wirklich ein tolles Rezept, dass ich von nun an öfter kochen werde!
5* !

Antworten

14.02.2013 18:57

fruechtemuesli

Schön, dass es dir geschmeckt hat! :-)

Antworten

Folge uns



Unternehmen

[Presse](#)

[Jobs](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

Quicklinks

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

Newsletter

[Zum Newsletter anmelden](#)

Wir sind für Dich da

[FAQ](#)

Live Rezeptsuchen

[coleslaw rezepte](#), [erdbeermuffins rezepte](#), [fischgewürz rezepte](#), [griechischer rezepte](#),
[hartweizengriess rezepte](#), [joghurettetorte rezepte](#), [korianderpesto rezepte](#),
[kritharakisalat rezepte](#), [lammkarree rezepte](#), [paradiescreme-muffins rezepte](#)