



Die Rezeptidee der Woche:

Woche 27/ 2012

Ingwer-Spaghetti mit Lauchzwiebeln

Zutaten für ca. 3 - 4 Personen:

250g Spaghetti (Trockengewicht, 1/2 Pck.)
Meersalz
1 Bund Lauchzwiebeln
2 Tomaten
3 EL Olivenöl
Pfeffer, aus der Mühle
120g Schinken, gekocht, in Scheiben
2 cm Ingwer, frisch
1 Knoblauchzehe
1/2 TL Currypulver
1/2 Limone oder Zitrone, Saft

Zubereitung:

Die Spaghetti nach Packungsanweisung in Salzwasser bissfest kochen.
In ein Sieb abschütten, kalt abbrausen und abtropfen lassen.
Die Lauchzwiebeln putzen und in dünne Scheiben schneiden.

1. Die Tomaten brühen, abziehen, vierteln, entkernen und das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden.
Wenig Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Lauchzwiebeln darin anbraten.
Mit Meersalz und Pfeffer aus der Mühle würzen.

2. Das übrige Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen, den Schinken in Streifen schneiden und dazugeben.
Den Ingwer schälen, zuerst in dünne Scheiben, dann in Streifen schneiden und zufügen.
Den Knoblauch abziehen und durch eine Knoblauchpresse dazu drücken.

3. Das Currypulver darüber streuen und den Limonensaft dazu gießen.
Tomatenwürfel, die angebratenen Lauchzwiebeln und die vorbereiteten Spaghetti zufügen, durchschwenken und erhitzen. Das Gericht mit Meersalz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken und auf Tellern anrichten.

Tipp: Für Vegetarier lässt sich statt des Schinkens zum Beispiel getrocknete Tomaten nehmen.