

## **Spaghetti mit Tomaten und Garnelen**

500 g Spaghetti  
6 Garnelenschwänze  
1/2 kleine Zwiebel  
1/2 Knoblauchzehe  
500 g reife Tomaten  
2 EL Olivenöl  
1/2 Bund Basilikum  
Butter  
Salz und Pfeffer

Die Zwiebel in Scheiben schneiden und die Knoblauchzehe feinhacken. Die Stielansätze an den Tomaten entfernen und die Tomatenhaut kreuzweise mit dem Messer einritzen. Die Tomaten kurz in kochendes Wasser legen, enthäuten, entkernen und in Würfel schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die in daumenlange Stücke geschnittenen Garnelenschwänze anrösten. Die Zwiebelscheiben hinzugeben und kurz bevor sie glasig werden, auch den Knoblauch. Dann die Tomaten und Basilikum hineingeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und eindicken lassen.

Währenddessen die Spagetti in Salzwasser "al dente" kochen und anschließend mit der Tomaten-Garnelensauce vermischen.