

## Chili Linguine Aglio Olio mit Garnelen

### **Zutaten für 4 Personen**

- 500 g Chili Linguine
- 1 Glas Aglio Olio Pastasauce
- 200 ml Olivenöl
- 16 Garnelen
- 3 – 4 El Olio Bravas
- 1 TL süßen geräucherte Paprikaflocken
- Salz

### **Zubereitung:**

- Für die Pasta 1,5 L Salzwasser erhitzen und die Pasta für 6 – 7 Min. köcheln lassen.
- Für die Sauce 200 ml Wasser leicht zum köcheln bringen und die Aglio Olio Sauce hinzufügen kurz aufkochen lassen. Anschließend 200 ml Olivenöl hinzugeben und alles miteinander verrühren.
- Die Garnelen mit Olio Bravas, geräucherter Paprika und ein wenig Salz marinieren. Garnelen bei mittlerer – starker Hitze 2 – 3 Minuten braten.
- Die fertige Pasta in der Aglio Olio Sauce schwenken auf einem Teller anrichten mit jeweils 4 Garnelen.

Lasst es Euch Schmecken.  
Euer Hermann

### **Getränke Begleitung:**

Alkoholfrei: Schuss Kirsch Mandel Crema Essig und mit Mineralwasser aufschütten.

### **Weinempfehlung:**

Mein Stil vom Weingut Walter J. Oster.