Langustenschwänze auf Spaghetti aglio olio mit Minzpesto



<u>Für 2 Portionen :</u>

2 Langustenschwänze

2 Limetten

Butter, Meersalz

1/2 Packung Spaghetti

gutes Olivenöl

1 Chilischote, in feine Ringe geschnitten

4 – 5 Zehen Knoblauch, in dünne Scheiben gehobelt

Minzpesto (Rezept folgt noch)

Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.

Die Langustenschwänze teilen, Darm entfernen und das Fleisch vorsichtig mit den Fingern aus der Schale lösen.

Die Schalen mit etwas Butter einfetten, das Fleisch wieder einsetzen und in eine ofenfeste Auflaufform legen.

Mit dem Saft einer Limette beträufeln und mit Meersalz bestreuen.

Kleine Butterflöckchen obendrauf setzen.

Für ca. 8 – 10 Minuten (je nach Größe) im Backofen garen. Evtl. zum Schluß nochmals kurz unter den Grill.



In der Zwischenzeit die Spaghetti nach Packungsanweisung bissfest kochen.

In einer Pfanne das Olivenöl erwärmen. So viel, dass der komplette Boden der Pfanne ca. 0,5 cm bedeckt ist.

Knoblauchscheiben und Chiliringe dazugeben und unter gelegentlichem Rühren erwärmen bis es duftet. Mit Meersalz würzen.

Spaghetti abtropfen lassen und sofort in die Pfanne geben. Gut mit dem Öl vermengen.

Zum Anrichten ein „Nudel-Nest“ in die Mitte eines Tellers geben, die Langustenschwänze darauflegen, mit Minzpesto beträufeln und mit Limettenscheiben garnieren.

