

PASTA ALLA DIAVOLA



ZUTATEN

4

- 8 große Gambas mit Kopf
- 12 Langustinen
- 200 g Butter
- 30 g Bresc Andalusisches Knoblauchpüree
- 200 g Spaghetti
- 30 g Bresc rotes Pfefferschotenpüree
- 20 g Bresc WOKPfeffer
- 200 g Bresc Pomodori marinati (Marinierte Tomaten)
- 1 dl Olivenöl
- 1 Bund Blattpetersilie
- 2 Zitronen
- Pfeffer und Salz

GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Grüne und rote
Pfefferschote WOK 450g



Marinierte Tomaten
1000g



Rotes
Pfefferschotenpüree
450g



Spanischer Knoblauch
aus Andalusien 450g

ZUBEREITUNG

Den Grill erhitzen. Die Schwänze der Gambas und Langustinen einschneiden und die Darmtrakte entfernen. Die Zitrone in Spalten schneiden. Eine Pfanne Wasser mit etwas Salz zum Kochen bringen und die Spaghetti al dente kochen. Mit Pfeffer, Salz, Olivenöl und dem roten Pfefferschotenpüree vermischen. In der Zwischenzeit die Butter schmelzen, den Knoblauch, die abgeriebene Schale und den Saft der Zitrone hinzufügen. Die Gambas und Langustinen in eine Auflaufform legen und großzügig mit Butter beträufeln und grillen. WOKpeper mit dem Pomodori-Marinadi mischen und als Salsa servieren. Die Gambas und Langustinen auf den Nudeln servieren und die Salsa darüber geben, mit gehackten Petersilienblättern und einer Zitronenspalte garnieren.