

Pasta mit Tomaten und Garnelen

Nudel-Gerichte » Penne

Zutaten (6 Personen)

- » 18 Garnele(n)
- » 1 Bd. Lauchzwiebel(n)
- » 1-2 Knoblauchzehe(n)
- » 400g Cocktailtomaten
- » 100g Tomaten (getrocknet, in Öl)
- » 75g schwarze Oliven
- » 1 Bd. Petersilie
- » 600g Penne
- » Salz
- » 1-2 EL Olivenöl
- » 1 Prise Zucker
- » 250g Dosentomaten
- » Chilipulver

Bewertung



Beschaffung

guten Supermarkt



Kosten

11-15€



Zubereitungszeit

bis 30min

Zubereitung

1. Garnelen waschen und abtupfen. Lauchzwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken. Cocktailtomaten waschen, halbieren. Getrocknete Tomaten abtropfen lassen und in feine Streifen schneiden. Oliven halbieren. Petersilie waschen, abzapfen und grob hacken. Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser ca. 10min bissfest garen.

2. 1EL Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Garnelen darin unter Wenden 2-3min braten. Warm stellen. 1EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Lauchzwiebeln und Knoblauch darin andünsten. Cocktailtomaten zufügen und mit etwas Zucker andünsten. Mit Dosentomaten ablöschen und aufkochen. Mit Salz und Chilipulver würzig abschmecken.

3. Getrocknete Tomaten, Oliven und Petersilie in die Soße rühren. Nudeln abtropfen lassen und in der Tomatensoße schwenken. Mit den Garnelen anrichten.

Nährwerte: 500kcal/E25g/F9g/KH77g pro Portion

angelegt am: 28.04.2005

Rezept-Nr: 1854

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke