GLASMEYERS

Garnelen-Pasta

Sizilianische Garnelen-Pasta in Tomatensauce

Arbeitszeit: ca. 25 Minuten | Gesamtzeit: ca. 35 Minuten

(zzgl. Auftauzeit)

Zutaten für 4 Portionen

400 g Linguine oder Spaghetti / 600 g Black Tiger Garnelen (TK) / 500 g passierte Tomaten / 3 Knoblauchzehen / 1 kleine Zwiebel / 4 EL italienisches Olivenöl / 1 TL Oregano / 1 Prise Chiliflocken / 1 Handvoll frisches Basilikum / Salz / Pfeffer / 1 Prise Zucker

Zubereitung

Die Garnelen über Nacht im Kühlschrank auftauen lassen, aus der Schale lösen und trocken tupfen. Die Pasta nach Packungsanweisung in reichlich Salzwasser bissfest kochen. Währenddessen Zwiebel und Knoblauch fein hacken. Das Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und die Garnelen darin von beiden Seiten kurz anbraten. Herausnehmen und beiseitestellen. Zwiebel und Knoblauch im verbliebenen Öl glasig dünsten. Die passierten Tomaten hinzugeben und mit Oregano, Chiliflocken, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Die Sauce etwa 10 Minuten leicht köcheln lassen. Anschließend die Garnelen wieder hinzugeben und in der Sauce vollständig durchgaren. Die fertige Pasta unterheben und alles gut vermengen. Mit frischem Basilikum garnieren und servieren.



Guten Appetit
wünscht
Team Glasmeyer