Rezept

Knoblauchgarnelen mit Tomaten

Ein Rezept von Knoblauchgarnelen mit Tomaten, am 29.05.2025

Zutaten

- **4** Knoblauchzehen
- **300 g** ungeschälte rohe Garnelen
- ¼ Bund Petersilie
- Salz
- **1** kleine rote Chilischote
- **250 g** Kirschtomaten
- **6 EL** Olivenöl

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 250 kcal

Zubereitung

1. Knoblauch schälen und in sehr dünne Scheiben schneiden. Chilischote waschen, vom Stiel befreien und mit den Kernen in sehr feine Ringe schneiden.

2. Die Garnelen aus den Schalen brechen, am Rücken längs leicht einschneiden und den Darm vorsichtig entfernen. Die Garnelen waschen, trockentupfen und in knapp 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Tomaten waschen und vierteln. Die Petersilie waschen, trockenschütteln und die Blättchen fein hacken.

3. In einer Pfanne 4 EL Öl erhitzen, Knoblauch und Chili darin bei mittlerer Hitze andünsten. Garnelen dazugeben und unter Rühren etwa 1 Min. mitdünsten. Tomaten mit Petersilie untermischen und nur heiß werden lassen, salzen. Vor dem Vermengen mit den frisch gekochten Nudeln übriges Öl untermischen.