Rezept

Penne mit Riesengarnelen

Ein Rezept von Penne mit Riesengarnelen, am 12.10.2024

Zutaten

500 g	Riesengarnelen (roh, mit Schale, ohne Kopf)
1	getrocknete Chilischote (wer es schön scharf mag, nimmt –2 Schoten mehr)
250 g	Kirschtomaten
400 g	Penne (auch sehr fein: Spaghetti)
	Pfeffer
3	Knoblauchzehen
4 Stängel	Petersilie
1 Bund	Basilikum
	Salz
6 EL	Olivenöl

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 570 kcal

Zubereitung

1. Die Zutaten abwiegen und bereitstellen.

2. Die Riesengarnelen schälen und von den Därmen befreien. Die Garnelen längs halbieren, große Exemplare zusätzlich quer in je 3 Stücke schneiden.

3. Den Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden. Chilischote mit den Fingern zerbröseln. Petersilie und Basilikum abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen, Petersilienblättchen fein hacken, Basilikumblättchen in grobe Stücke zupfen. Tomaten waschen und vierteln.

4. Einen großen Topf mit Wasser füllen und zum Kochen bringen, salzen. Darin die Nudeln 1 Min. kürzer garen als auf der Packung steht.

5. Inzwischen in einem kleinen Topf 3 EL Olivenöl erhitzen. Darin Chili und Knoblauch in 1-2 Min. hellbraun anbraten, Petersilie dazugeben, einmal umrühren, die Tomaten dazugeben und bei geringer Hitze 5 Min. dünsten.

6. In einer Pfanne mit hohem Rand übriges Öl erhitzen. Garnelen mit Salz und etwas Pfeffer würzen und in der Pfanne bei mittlerer Hitze 5 Min. braten.

7. Nudeln abgießen und tropfnass mit dem Basilikum und den Tomaten zu den Garnelen geben. Mit einer Nudelzange oder mit zwei Gabeln mischen und alles noch 1 Min. kochen lassen, sodass sich Nudeln und Sauce schön verbinden können (die Nudeln sind dann von einer cremigen Schicht überzogen, sonst ist nicht mehr viel Sauce in der Pfanne. Falls doch, bei starker Hitze noch ganz kurz einkochen lassen). Pasta abschmecken, gleich auf Teller verteilen und servieren.