

Rezept

Penne mit Tomatengarnelen

Ein Rezept von Penne mit Tomatengarnelen, am 15.12.2025

Zutaten

| | | | |
|---------------|--|---------------|---------------|
| 1 Bund | Frühlingszwiebeln | 200 g | Penne |
| | Salz | 100 g | Kirschtomaten |
| 1 EL | Olivenöl | 1 | Knoblauchzehe |
| 200 g | geschälte, gekochte Garnelen (Frischetheke, ersatzweise TK) | | Pfeffer |
| | | einige | Zweige Dill |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion**
Ca. 480 kcal

Zubereitung

1. Frühlingszwiebeln waschen, putzen, längs halbieren und in 4-5 cm lange Stücke schneiden. Nudeln nach Packungsanweisung in Salzwasser bissfest garen, in den letzten 3 Min. die Frühlingszwiebeln dazugeben.
2. Tomaten waschen und halbieren. Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Knoblauch schälen, hineinpressen und leicht anschwitzen. Garnelen mit anbraten, Tomaten kurz mit erhitzen. Salzen und pfeffern.
3. Nudeln und Frühlingszwiebeln in einem Sieb abtropfen lassen, mit Garnelen und Tomaten mischen. Dill waschen, trocken tupfen, klein schneiden und zum Servieren aufstreuen.