

Rezept

# Penne mit Tomatengarnelen

Ein Rezept von Penne mit Tomatengarnelen, am 20.04.2024

## Zutaten

<b>1 Bund</b> Frühlingszwiebeln	<b>200 g</b> Penne
Salz	<b>100 g</b> Kirschtomaten
<b>1 EL</b> Olivenöl	<b>1</b> Knoblauchzehe
<b>200 g</b> geschälte, gekochte Garnelen (Frischetheke, ersatzweise TK)	Pfeffer
	<b>einige</b> 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.