

aus der Otto Gourmet Küche

Garnelen Pasta

2 Personen | Kategorie: Seafood | Schwierigkeit: leicht | Zeit: ca. 15 Min.



Zutaten

- ca. 150-200 g Garnelen, z. B. Art: [8557](#)
- 400 g frische Pasta, z. B. Linguine
- 150 g Cocktailtomaten
- 50 g getrocknete Tomaten
- 150 ml Sahne oder Crème fraîche
- 20 g Parmesan, grob geraspelt
- etwas Zitronensaft
- etwas frischer Basilikum
- 1 Knoblauchzehe
- (Oliven-)öl
- Salz, Pfeffer
- 50 ml Wasser

Kleiner Aufwand - großer Genuss! Blitzschnell zubereitet wird die Pasta mit hochwertigen Grundzutaten ein kulinarisches Highlight!

Zubereitung

- Reichlich Wasser in einem passenden Topf für die Pasta geben, salzen und zum Kochen bringen.
- Währenddessen Öl in einer großen Pfanne erhitzen, Knoblauchzehe andrücken, so dass sie aufplatzt und zusammen mit den Garnelen scharf anbraten. Mit etwas Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen und aus der Pfanne nehmen.
- Hitze reduzieren, Sahne oder Crème fraîche mit dem Wasser in die Pfanne geben. Getrocknete und Cocktailtomaten halbieren und hinzufügen. Mit Salz & Pfeffer abschmecken und 1-2 Minuten köcheln lassen. Garnelen in die Sauce geben.
- Pasta nach Zeitangabe im kochenden Wasser bissfest garen. Dann durch ein Sieb abgießen.
- Abgetropfte Pasta zur Sauce in die Pfanne geben und alles vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Pasta in tiefe Teller geben, geraspelten Parmesan und Basilikum draufgeben und servieren.

Guten Appetit!