

FETTUCCINE

MIT GARNELEN UND TOMATEN



ZUBEREITUNGSZEIT:

ca. 30 Min.

ZUTATEN

FÜR 4 PERSONEN

750 g Tomaten
1 EL Basilikum (fein gehackt)
2 Frühlingzwiebeln
1 EL Champagneressig
2 EL Olivenöl
500 g Garnelen
250 g Tagliatelle von Pensato
3 Knoblauchzehen
Bund frischer Basilikum
Salz und schwarzer Pfeffer

ZUBEREITUNG

Die Tomaten kreuzförmig einschneiden und mit kochendem Wasser übergießen. 1–2 Minuten ziehen lassen, dann häuten. Die Tomaten vierteln und die Kerne durch ein Sieb streichen, um möglichst viel Saft aufzufangen. Die Kerne werden nicht verwendet.

Das Tomatenfleisch würfeln und mit dem Saft vermischen. Das gehackte Basilikum, den Essig und 1EL Olivenöl untermischen. Salzen und pfeffern.

Einen Topf Salzwasser für die Tagliatelle aufsetzen.

Die Garnelen schälen; mit einem scharfen Messer die Garnelen den Rücken entlang aufschlitzen und den dunklen Darm entfernen (selbstverständlich bekommen Sie die Garnelen in unserer Fischabteilung auch bereits küchenfertig vorbereitet). Abspülen und abtrocknen.

Die Fettuccine nach Packungsanleitung garen.

Inzwischen den Knoblauch abziehen und zerdrücken und die Frühlingzwiebeln schneiden. 1EL Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Die Garnelen salzen und pfeffern und 2 Minuten im heißen Öl unter ständigem Rühren in einer Pfanne rasch anbraten. Den Knoblauch und Frühlingzwiebeln zufügen und 2–3 Minuten mitdünsten, bis die Garnelen gar sind. Geben Sie nun die Tomatensauce und die abgossenen Nudeln hinzu und kurz in der Pfanne schwenken. Auf Tellern anrichten mit Basilikum garnieren.