

Linguine in Tomaten-Soße mit gebratenen Garnelen

Für 2 Personen

5 Riesen-Garnelen, mit Kopf	200 g Linguine	1 EL Pinienkerne
50 g Parmesan	1 Zwiebel	1 Zehe Knoblauch
3 Strauchtomaten	5 Kirschtomaten	2 Bund Basilikum
1 EL Tomatenmark	2 EL Sahne	50 ml Gemüsesfond
50 ml Olivenöl	Olivenöl	Zucker
Cayennepfeffer	Salz	Pfeffer

Wasser in einem Topf mit einem Esslöffel Salz zum Kochen bringen und die Linguine darin gar kochen. Die Tomaten in heißes Wasser legen, kurz kalt abspülen und häuten. Anschließend die Tomaten entkernen und in Stücke schneiden. Eine halbe Zwiebel und den Knoblauch abziehen und in kleine Würfel schneiden. Ein Esslöffel Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel- und Knoblauchstücke darin andünsten. Wenn diese goldbraun sind, die Tomaten hinzugeben und mit dem Gemüsesfond aufgießen. Ein Bund Basilikum hacken. Die Soße mit der Sahne, dem Tomatenmark, Salz, Pfeffer, Zucker und etwas gehacktem Basilikum abschmecken. Die fertig gegarten Linguine mit der Soße vermengen. Das restliche Basilikum, die Pinienkerne, das Olivenöl, Salz, Pfeffer zu einem Pesto pürieren. Den Parmesan reiben und unter das Pesto rühren. Die Garnelen von der Schale befreien. Längs aufschneiden und den Darm entfernen. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Garnelen von beiden Seiten anbraten, mit Olivenöl beträufeln und alles noch einmal vermengen. Die Nudeln mit der Soße auf einem Teller anrichten, die Garnelen und das Pesto darauf legen und mit einem frischen Basilikumzweig garnieren.

Sandra Hofmann am 10. Januar 2011