

Bandnudeln mit Basilikum-Sahne-Soße und Garnelen

Für 2 Personen

300 g Riesen-Garnelen	400 g Bandnudeln	150 g Cocktailtomaten
1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	40 g Parmesankäse
500 g Schlagsahne	1 Bund Basilikum	Salz, Pfeffer

Die Nudeln in einem Topf mit reichlich Salzwasser gar kochen. Die Zwiebel und die Knoblauchzehe abziehen und klein hacken. Anschließend die Garnelen von der Schale und dem Kopf befreien, längs aufschneiden und den Darm entfernen. Anschließend waschen und trocken tupfen. Olivenöl in einem Wok erhitzen und die Garnelen darin anbraten. Die Zwiebeln und der Knoblauch dazu geben. Anschließend mit der Sahne ablöschen. Die Bandnudeln abgießen und in die Sauce geben. Die Cocktailtomaten halbieren. Die Basilikumblätter klein schneiden und in die Sauce geben. Die Bandnudeln mit Basilikum-Sahne-Sauce und Garnelen auf einem Teller anrichten. Mit den Cocktailtomaten und dem Parmesan garnieren und servieren.

Paul Atenski am 24. Oktober 2013