

Tomaten-Scampi-Pfanne mit Bandnudeln

Für 2 Personen

8 Riesen-Garnelen	300 g Cocktailtomaten	3 Zehen Knoblauch
2 Schalotten	2 Eier	250 ml Sahne
200 g Mehl	250 ml Gemüsefond	250 ml Weißwein, trocken
$\frac{1}{2}$ Bund Dill	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	2 EL Tomatenmark
3 EL Olivenöl	Salz, bunter Pfeffer	

Die Eier in eine Schüssel geben und mit einer Gabel kurz anschlagen. Anschließend eine Prise Salz und zwei Esslöffel Olivenöl hinzufügen. Nun das Mehl hinzugeben und mit der Hand zu einem geschmeidigen Teig kneten. Mit der Nudelmaschine aus dem fertigen Teig Bandnudeln formen. Die Schalotten und den Knoblauch abziehen und würfeln. Die Riesen-Garnelen von Kopf und Schale befreien und den Darm entfernen. Anschließend waschen und trocken tupfen. Jetzt das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Garnelen salzen und pfeffern. Anschließend die Garnelen scharf anbraten. Die Schalotten und den Knoblauch zum mitdünsten hinzugeben. Die Cocktailtomaten waschen und halbieren. Nun das Tomatenmark unterrühren und die Cocktailtomaten dazugeben. Anschließend alles mit dem Weißwein und dem Gemüsefond ablöschen und köcheln lassen. In einem Topf Wasser aufsetzen und salzen. Die Nudeln ins kochende Wasser geben und drei bis vier Minuten kochen. Die Petersilie und den Dill waschen, kleinschneiden und zusammen mit der Sahne in die Pfanne geben. Alles noch einmal kurz aufkochen und vom Herd nehmen. Die Bandnudeln mit der Scampi-Pfanne auf einem Teller anrichten und servieren.

Morten Vogt am 03. März 2014