

# Griechische Risoni-Pfanne mit Garnelen und Tomaten-Soße

## Für zwei Personen

### Für die Risoni-Pfanne:

100 g Riesengarnelen (mit Schale)	100 g Riesengarnelen	100 g Risoni-Nudeln
1 Zwiebel	1 Zehe Knoblauch	2 EL süßscharfe Asia-Chilisauce
1 EL Sojasauce	1 Limette (Saft)	Zucker
Olivenöl	Salz	Pfeffer

### Für die Tomatensauce:

2 große Tomaten	1 rote Paprika	$\frac{1}{2}$ kleine Zwiebel
1 Zehe Knoblauch	2 EL Ziegenfrischkäse	125 g Schmand
1 Zweig Basilikum	1 Prise Zucker	$\frac{1}{2}$ EL Olivenöl
2 Orangen (Saft)	Salz	Pfeffer

### Für die Garnitur:

50 g Fetakäse	10 Kirschtomaten, Rispe	1 Zweig Basilikum
Olivenöl	feines Meersalz	

### Für die Risoni-Pfanne mit Garnelen:

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und die Nudeln darin gar kochen, anschließend gut abtropfen lassen. Garnelen längs am Rücken aufschneiden, Darm entfernen, von der Schale befreien, waschen und trockentupfen. Eine Garnele für die Garnitur in der Schale lassen.

Knoblauch abziehen und fein würfeln. Einen Wok mit Olivenöl erhitzen und Garnelen darin unter Wenden etwa 2 Minuten anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Garnelen aus dem Wok nehmen und beiseite stellen. 2 Esslöffel Öl zugießen, Knoblauch zugeben und etwa 1 Minute andünsten. Die Nudeln zugeben und 1 weitere Minute anbraten, anschließend die Garnelen zugeben und weitere 2 Minuten braten. Mit 4 Esslöffel Wasser, etwas Limettensaft, Chili- und Sojasauce ablöschen und mit etwas Zucker abschmecken.

### Für die Tomatensauce:

Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Paprika vierteln und von Kernen befreien. Tomaten auf der Unterseite kreuzweise einritzen. Tomaten und Paprikaviertel für etwa 30 Sekunden in kochendes Wasser geben, dann mit einer Schaumkelle herausnehmen und mit kaltem Wasser abschrecken. Anschließend mit einem Messer von der Haut befreien und in Würfel schneiden. Zwiebel abziehen und fein hacken. Knoblauch abziehen und eine halbe Zehe fein hacken. Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen und Zwiebel und Knoblauch darin andünsten. Tomate und Paprika zugeben. Basilikum abbrausen und trockenwedeln und 2 Basilikumblätter hinzufügen. Mit Zucker, etwas Orangensaft, Salz und Pfeffer würzen. Schmand und Ziegenfrischkäse zugeben und leicht köcheln lassen

### Für die Garnitur:

Fetakäse in kleine Würfel schneiden. Eine Pfanne mit etwas Öl erhitzen und die Tomaten an der Rispe in die Pfanne geben und unter gelegentlichem Schwenken etwa 4 Minuten schmoren. Mit etwas Meersalz würzen. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und in feine Streifen schneiden.

Griechische Risoni-Pfanne mit Garnelen und Tomatensauce auf Tellern anrichten, Garnitur darüber verteilen und servieren.

Linda Koch am 24. April 2017