Bandnudeln mit Tomaten und Knoblauch-Chili-Garnelen

Für zwei Personen

Für die Bandnudeln:

200 g Mehl	2 Eier	1 TL Salz
1 EL Olivenöl		

Für Garnelen und Tomaten:

12 Riesengarnelen	15 kleine Rispentomaten	1 rote Chilischote
2 Knoblauchzehen	30 g Parmesan	1 TL Gemüsefond
1 EL Tomatenmark	4 EL Olivenöl	1 TL ital. Kräuter
2 Stängel Basilikum	Salz	Pfeffer

Für die Bandnudeln:

Mehl, Eier, Olivenöl und Salz in einer Küchenmaschine zu einem Teig kneten. 5 Minuten ruhen lassen und anschließend mit einem Nudelholz dünn ausrollen. In einer Nudelmaschine zu Bandnudeln verarbeiten.

Einen großen Topf mit Salzwasser aufsetzen, die Nudeln darin kochen bis sie an der Oberfläche schwimmen. Mit einer Schaumkelle herrausheben und abtropfen lassen.

Für Garnelen und Tomaten:

Garnelen kurz mit kaltem Wasser abspülen und mit einem Küchentuch abtrocknen.

Den Knoblauch abziehen, die Tomaten waschen und halbieren. Die Chilischote entkernen und in Ringe schneiden.

Olivenöl in der Pfanne erhitzen, Garnelen 2-3 Minuten bei mittlerer bis starker Hitze anbraten. Knoblauchzehe, 4-5 Ringe der Chilischote und die frischen Tomaten zu den Garnelen in die Pfanne geben, kurz mitbraten.

Tomatenmark mit in die Pfanne geben, anschließend mit Gemüsefond aufgießen und mit dem Schneebesen kurz unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und italienischen Kräutern abschmecken.Hitze reduzieren und 5 Minuten langsam köcheln lassen.

Die gekochten Nudeln abtropfen lassen und in die Pfanne geben. Vor dem Anrichten Parmesan hobeln und über die Nudeln geben. Basilikum abbrausen, trocken wedeln und das Gericht damit garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Tanita Erski am 08. Oktober 2018