

# Garganelli mit Garnelen, Zucchini und Minze

**Für zwei Personen**

**Für das Garnelen-Zucchini-Gemüse:**

4 Garnelen, (Kopf,Schale)

$\frac{1}{2}$  rote Chilischote

Salz

1 Zucchini

2 Knoblauchzehen

6 Kirschtomaten

Olivenöl

**Für die Pasta:**

300 g Garganelli

5 EL Olivenöl

Salz

**Für die Garnitur:**

3 Zweige Minze

**Für das Garnelen-Zucchini-Gemüse:**

Garnelen von Kopf und Schale befreien, den Darm entfernen und klein schneiden. Zucchini waschen, trockentupfen und in feine Julienne schneiden. Knoblauch abziehen und in dünne Scheiben schneiden.

Chilischote waschen, trockentupfen und fein hacken. Kirschtomaten waschen und halbieren. Pfanne erhitzen. Olivenöl dazugeben und Garnelen anbraten. Salzen.

Noch etwas Öl in die Pfanne geben, dann Chili, Knoblauch und Zucchini mitanbraten. Kirschtomaten hinzugeben und alles gut schwenken.

**Für die Pasta:**

Garganelli in kochendem Salzwasser 5 bis 7 Minuten al dente kochen.

Nudeln direkt aus dem Wasser in die Pfanne geben. Olivenöl hinzugeben und alles gut schwenken.

**Für die Garnitur:**

Minze abbrausen und trockenwedeln. 2 Zweige fein hacken und unter die Pasta heben. Restliche Minze zum Garnieren verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Cornelia Poletto am 31. Januar 2020