

Garnelen mit Tomaten-Sahne-Soße

Für 3 Portionen:

300 g TK-Garnelen	2 Knoblauchzehen	250 g Cocktailtomaten
Tomatenmark	1 Becher Schlagsahne	Salz, Pfeffer
Paprikapulver	Chiliflocken	Brühe, Petersilie

Die Garnelen schälen und entdarmen.

Den Knoblauch pressen und mit Öl in einer kleinen Pfanne anbraten. Die Garnelen dazugeben und 2 - 3 Minuten mitbraten.

Die Tomaten waschen, halbieren, den harten Teil vom Strunk entfernen, zugeben und kurz mit anbraten. Sollte sich Schale lösen, ruhig raussammeln. Etwas Tomatenmark unterrühren und alles mit der Schlagsahne ablöschen. Auf geringer Stufe köcheln lassen.

Nach Belieben mit frisch gemahlenem Pfeffer, Salz, Paprikapulver und Chiliflocken abschmecken.

Mit Brühe und getrockneter Petersilie nachwürzen.

Am besten passen dazu (Band)Nudeln.

NN am 28. Januar 2009