

Garnelen, Land-Nudeln und Ajvar-Arrabiata-Tomaten-Soße

Für 2 Personen

| | | |
|-----------------|--------------------------|-------------------------------|
| 1 Zwiebel | 2 Knoblauchzehen | Olivenöl |
| 2 EL Ajvar, mid | 2 EL Arrabiata | 1 EL Tomatenmark |
| 2 EL Schmand | 80 ml Weißwein-Reduktion | 12 Riesen-Garnelen mit Schale |
| Butter | Parmesan | 110 g Land-Nudeln |
| 400 ml Brühe | Meersalz | |

Die Riesen-Garnelen entschalen und entdarmen.

Die Schalen in etwas Olivenöl anbraten, herausnehmen.

Die Zwiebel und den Knoblauch klein würfeln; beides in dem Olivenöl anschwitzen, mit der Weißwein-Reduktion ablöschen, Arrabiata, Ajvar, Schmand hinzufügen und einköcheln lassen; abschließend etwas Butter untermischen.

In der kräftig mit Meersalz gewürzten Brühe die dünnen Land-Nudeln ca. 10 min. köcheln, die überschüssige Brühe abgießen und die Nudeln mit Parmesan mischen.

Butter in einer Pfanne erhitzen, die Riesen-Garnelen von einer Seite eine Minute darin braten, wenden und die Pfanne vom Herd ziehen; abschließend leicht salzen.

Von den Nudeln auf den Tellern einen Ring bilden, in die Mitte die Soße platzieren und auf den Nudel-Rand jeweils 6 Garnelen legen.

Dazu passt ein grüner Salat.

NN am 18. Juni 2016