

Linguine in Tomaten-Soße mit Garnelen

Für 2 Portionen

200 g Barilla Linguine	10 Garnelen	3 EL Olivenöl
1 kleine Zwiebel	50 ml Weißwein	400 g Tomaten, Dose
Salz, Pfeffer	Chilipulver	1 TL Honig
1 Knoblauchzehe	1 Hand. Basilikum	Thymian
Parmesan		

Die Linguine in kochendem Salzwasser 9 Minuten al dente kochen und abgießen. Währenddessen die Garnelen in 2 EL Olivenöl von beiden Seiten scharf anbraten. Aus der Pfanne holen und beiseitestellen.

Die Zwiebel schälen, fein hacken und in 1 EL Olivenöl glasig anbraten. Mit Weißwein ablöschen und kurz köcheln lassen. Tomaten hinzufügen und mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken. Nach Belieben 1-2 TL Honig hinzugeben und alles verrühren.

Knoblauchzehe schälen, reiben und ebenfalls der Soße beifügen. Basilikum bis auf zwei Blätter fein hacken und gemeinsam mit dem Thymian unter die Soße geben. Die Soße 10 Min. einkochen lassen, Garnelen hineingeben und nochmals erwärmen.

Die Pasta mit der Soße verrühren, auf Teller verteilen und mit etwas geriebenem Parmesan und einem Basilikumblatt garnieren.

NN am 05. Juni 2026