

# Knoblauch-Tagliatelle mit Garnelen

## Für 4 Personen

1 Möhre	2 Zwiebeln	6 Knoblauchzehen
1 scharfe Peperoni	8 EL Olivenöl	200 g Tomaten (Dose)
Salz	350 g Tagliatelle	1 kleines Bund Blatt-Petersilie
150 g Garnelen	weißer Pfeffer	100 g Parmesan im Stück
4 Blatt Küchenpergament		

Möhre, Zwiebeln und 5 Knoblauchzehen schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Peperoni waschen. 6 EL Olivenöl erhitzen und alles darin andünsten.

Die Tomaten dazugeben, leicht zerdrücken und die Sauce bei geringer Hitze 15 Minuten köcheln lassen. Inzwischen reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und die Nudeln darin nach Packungsanweisung bissfest garen.

Die Petersilie abrausen, trockenschütteln, die Blätter grob hacken.

Übrigen Knoblauch schälen und durch die Presse drücken.

Die Garnelen schräg in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Olivenöl erhitzen, die Garnelen darin ganz kurz anbraten, salzen und mit der Petersilie und dem Knoblauch zur Tomatensauce geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Ofen auf 200° C vorheizen.

Tagliatelle abgießen, abschrecken und zurück in den Topf geben. Die Pergamentblätter auf einer Arbeitsfläche auslegen. In die Mitte jeweils  $\frac{1}{4}$  der Pasta setzen, Sauce darüber geben und mit gehobeltem Parmesan bestreuen. Die Päckchen verschließen und 10 Minuten garen.

Die Päckchen herausnehmen, auf vorgewärmte Teller setzen und servieren.

Christian Henze am 13. März 2020