

RIESENGARNELN AUF GEMÜSETAGLIATELLE IN OLIVENÖL

Für 4 Personen

400 g	Tagliatelle	1	Rote Zwiebel
1	Rote Paprika	5 EL	Olivenöl
3	Kleine Zucchini	1 Zweig	Rosmarin
1	Rote Chilischote	20	Riesengarnelen
4 Zehen	Knoblauch		

Zubereitung:

Einen Topf mit Salzwasser zum kochen bringen und die Tagliatelle „al dente“ kochen. Die Nudeln abschütten und mit Wasser abspülen. Um ein Verkleben der Nudeln zu verhindern etwas Öl zugeben. Das Gemüse waschen und putzen. Knoblauch und Zwiebeln pellen und klein schneiden. Chilis halbieren, die Kerne entfernen und auch klein schneiden. Zucchini und Paprika halbieren, das Kerngehäuse entfernen und in lange, nicht zu dünne Streifen schneiden.

Die Garnelen vom Panzer befreien, am Rücken längs aufschneiden und den Darm entfernen. Danach unter kaltem Wasser abspülen und trocken tupfen.

Nun das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Garnelen von allen Seiten eine Minute scharf anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen, aus der Pfanne nehmen und warm halten. Jetzt Knoblauch, Zwiebeln, Rosmarin und Gemüsestreifen in die Pfanne geben und ebenfalls kurz anbraten.

Nun die Nudeln zu dem Gemüse geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken, den Rosmarinzweig entfernen und auf den Tellern anrichten. Zum Schluss die warm gehaltenen Garnelen auf die Nudeln setzen, mit Basilikum garnieren und servieren.

Guten Appetit