

ONE POT PASTA MIT GARNELEN

(für 4 Personen)



Du brauchst:

- 400 g Kirschtomaten
- 3 rote Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 4 Frühlingszwiebeln
- 1 Bund Blatt Petersilie
- 3 EL Olivenöl
- 24 Riesengarnelen (geschält und ohne Darm)
- 200 ml Weißwein
- 500 g Bandnudeln
- 800 g Lacroix Krustentierfond
- Salz
- Pfeffer

So geht's:

1. Kirschtomaten waschen und halbieren. Die roten Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. Den Knoblauch ebenfalls schälen und in dünne Scheiben schneiden. Frühlingszwiebeln waschen und in dünne Ringe schneiden. Petersilie waschen, Blätter abzupfen und grob hacken.
2. Einen Topf mit etwas Olivenöl erhitzen. Zwiebelwürfel und Knoblauch 2-3 Minuten bei mittlerer Hitze farblos darin anschwitzen. Die Garnelen ebenfalls dazu geben und kurz anbraten.
3. Mit Weißwein ablöschen, Kirschtomaten, Frühlingslauch und 3/4 der Petersilie dazu geben.
4. Bandnudeln und Lacroix Krustentierfond dazugeben. Alles einmal gut verrühren und zum Kochen bringen.
5. Mit geschlossenem Deckel bei mittlerer Temperatur 7-8 Minuten köcheln lassen. Dabei immer mal wieder umrühren.
6. Wenn die Nudeln gar sind, mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Pasta mit der restlichen Petersilie bestreut servieren.

Tipp:

Diese One Pot Pasta schmeckt auch toll mit Lachs. Dafür einfach Lachsfilet in Würfel schneiden und mit den Bandnudeln und dem Lacroix Krustentierfond in den Topf geben. Statt Lacroix Krustentierfond kannst du auch unseren Lacroix Fischfond verwenden.

