

LINGUINE MIT GARNELEN, KNOBI UND CHILI

Familien Rezept

Rezept

1. Den Topf mit Wasser zum Kochen bringen
2. Die Chilischote in feine Ringe schneiden
3. Den Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden
4. Das Blech für 8 – 10 Minuten bei 200°C goldbraun backen
5. Die Pfanne ebenfalls erhitzen
6. Das Nudelwasser salzen und die Linguine nach Anweisung kochen
7. Garnelen auftauen, entdarmen und nach Geschmack halbieren
8. Etwas Olivenöl darin erhitzen
9. Zunächst den Knoblauch und die Chilischoten anschwitzen, sobald der Knoblauch leicht Farbe annimmt, Tomatenmark in die Pfanne geben und anrösten
10. Die Garnelen hinzugeben und kurz anbraten, mit Sahne aufgießen und leicht einkochen
11. Die Nudeln abgießen, mit Pfeffer und Salz abschmecken und sofort servieren

Zutaten

- 500 g Linguine
- Knoblauch nach Geschmack
- Frische Chili nach Geschmack
- Meersalz
- Frisch gemahlener Pfeffer
- 1 Packung Riesengarnelen
- Tomatenmark
- etwa 150 ml Sahne
- Olivenöl

Geräte

- 1 Schneidbrett
- 1 scharfes Messer
- 1 große Pfanne
- 1 großer Topf
- 1 Sieb