



www.timskitchen.de

Penne in Tomaten- Garnelensauce

Zutaten für: 4 Personen

500	g	Penne
20	Stück	Garnelenschwänze
1	Stück	rote Zwiebel
2	Zehen	Knoblauch
1	Dose	geschälte Tomaten
2	TL	Tomatenmark
8	Stück	frische Basilikumblätter
1	Stück	Bio Zitrone
100	ml	Weißwein (Weißburgunder)
1	TL	Oregano getrocknet
½	TL	Zucker
		Olivenöl
		Meersalz
		schwarzer Pfeffer



Zubereitungszeit ca.: 30 Minuten

Zubereitung:

Zu Beginn die Garnelenschwänze abwaschen, mit Küchenpapier trocken tupfen und in eine Schüssel geben.

Die Zitrone mit heißem Wasser abspülen, trocknen und die Hälfte der Schale fein abreiben und zu den Garnelen geben. Achtet darauf, dass ihr nichts Weißes von der Zitrone erwischt, sonst wird das Gericht später bitter.

Schält die Knoblauchzehen und presst eine zu den Garnelen. Noch einen guten Schluck Olivenöl dazu geben und verrühren. Lasst die Garnelen mindestens 10 Minuten marinieren.

Die rote Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden, die Basilikumblätter waschen und halbieren.

Stellt die Pfanne auf den Herd und lasst sie heiß werden. Gebt dann einen Schuss Olivenöl in die Pfanne und bratet die Garnelen scharf von einer Seite an. Nehmt sie aus der Pfanne und stellt sie beiseite.

Reduziert die Hitze auf mittlere Stufe und gebt einen guten Schluck Olivenöl, sowie die Zwiebeln und den Zucker in die Pfanne. Lasst alles für ca. 5 Minuten andünsten, es soll keine Farbe nehmen.

Gebt das Tomatenmark in die Pfanne und dreht die Hitze etwas höher. Nach ca. 3 Minuten löscht mit dem Weißwein ab und lasst die Flüssigkeit um die Hälfte reduzieren.

Entfernt währenddessen von den Dosentomaten die Stielansätze und eventuell noch vorhandene Reste der Haut. Schneidet die Tomaten grob in Würfel und gebt sie mit dem Tomatensaft aus der Dose, dem Basilikum, Oregano und einer guten Prise Meersalz in die Pfanne.

Alles 10 Minuten auf kleiner Flamme mit geschlossenem Deckel köcheln lassen.

Jetzt könnt ihr auch das Wasser für die Pasta aufsetzen. Wenn das Wasser sprudelnd kocht, dies kräftig salzen und die Penne in das Wasser geben. Da die Pasta später noch kurz in der Sauce zieht, eine Minuten weniger kochen, als auf der Packung angegeben ist.

Wenn die Pasta zwei Drittel der Kochzeit überschritten hat, die Garnelen in die Sauce geben, umrühren und weiter köcheln lassen. Die Sauce so abschmecken, das sie leicht übersalzen ist, da die Pasta das später wieder ausgleicht.

Pasta abgießen und in die Sauce geben, gut durchmischen und noch einmal abschmecken. Noch für eine Minute auf dem Herd lassen, bis die Sauce eine schöne Konsistenz hat. Etwas frisch gemahlene schwarzen Pfeffer darüber geben und mit etwas Olivenöl übergießen, sofort servieren.

Genießt dieses schnelle und vor allem köstliche Gericht!