

Schwarze Bandnudel-Nester mit Garnelen

Für 2 Personen

16 Garnelen	300 g schwarze Bandnudeln	2 Zehen Knoblauch
300g Chili-Frischkäse	435 g Pizzatomaten	0,5 Zwiebel
100 ml Prosecco	2 EL Olivenöl	Cayennepfeffer
Chilipulver	Salz	Pfeffer

In einem Topf Wasser zum Kochen bringen und die Nudeln darin garen. Die Garnelen längs einritzen, von der Schale und dem Kopf befreien. Den Rücken ebenfalls längs einschneiden und den Darm entnehmen. Die Zwiebel und die Knoblauchzehen abziehen und fein schneiden. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die Garnelen darin anbraten. Die Zwiebel und Knoblauchzehen hinzugeben, verrühren. Die Pizzatomaten ebenfalls hinzugeben und mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken. Den Chili-Frischkäse hinzufügen und verrühren. Die Nudeln aus dem Salzwassern nehmen und abtropfen lassen. Die Nudeln zu Nestern formen und die Garnelen darauf anrichten. Mit der Soße garnieren und servieren.

Angelika Lehmann am 26. April 2010