

in gesalzenem Wasser 2-3 Minuten kochen.

Für die Tomaten:

Cocktailtomaten waschen und samt Strunk in eine Auflaufform geben. Mit Zucker, Salz und Pfeffer bestreuen und das Öl darüber verteilen.

Tomaten für 15 Minuten in den Backofen geben.

Für die Garnelen:

Knoblauch abziehen, hacken und zusammen mit den oben ausgelösten Garnelen in einer Pfanne in Olivenöl kurz anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Zuckerschoten:

Bei den Zuckerschoten die Enden abschneiden und ggf. Fäden ziehen.

Zuckerschoten in einer Pfanne mit Butter 1 Minute anbraten, Honig hinzufügen, salzen und pfeffern.

Für die Garnitur:

Parmesan reiben. Zitronenschale abreiben. Schnittlauch hacken.

Sauce in eine heiße Pfanne gießen, Nudeln kurz durchziehen. Nudeln, Garnelen, Tomaten und Zuckerschoten auf einem tiefen Teller anrichten.

Mit Salz und Pfeffer bestreuen und mit Zitronenschale, Schnittlauch und Parmesan garniert servieren.

Mareike Simon am 03. März 2025