

Nudeln mit Garnelen, Zucchini und Knoblauch

Für 4 Personen:

400 g Nudeln	450 g Garnelen	3-4 Zucchini, klein
2 Knoblauchzehen	3 EL Olivenöl	$\frac{1}{2}$ TL Chilipulver
1 EL Kapern	120 ml Weißwein, trocken	120 ml Wasser
Salz, Pfeffer	3-4 Zweige Petersilie	

Nudeln in kochendem Salzwasser nach Packungsanleitung kochen und anschließend abseihen.

Garnelen waschen und schälen.

Zucchini waschen und in kleine Würfel schneiden.

Knoblauch schälen und fein hacken.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Knoblauch, Chilipulver hinzufügen und 1 min. dünsten.

Garnelen, Kapern beimengen und 3-4 min. anbraten.

Mit Weißwein ablöschen und weitere 2-3 min. garen, damit der Alkohol verdampft.

Zucchini und Wasser hinzufügen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Abgedeckt bei niedriger Hitze ca. 8-10 Minuten schmoren lassen, damit die Zucchini weich wird.

Die Nudeln in die Pfanne mit der Sauce geben, vermischen und 1 min. garen.

Petersilie fein hacken.

Vor dem Servieren die Pasta mit Petersilie bestreuen.

NN am 09. Juni 2024