

# Spaghetti mit Garnelen und Tomaten

300 g Spaghetti	300 g Garnelen	200 g Datteltomaten, halbiert
3 Knoblauchzehen, fein gehackt	1 Zwiebel, fein gehackt	400 g passierte Tomaten
100 ml trockener Weißwein	Olivenöl	Salz, Pfeffer
Petersilie		

Die Spaghetti in einem großen Topf mit gesalzenem Wasser al dente kochen. Abgießen und beiseite stellen, dabei eine Tasse Nudelwasser aufbewahren.

Die Garnelen mit Salz und Pfeffer würzen.

In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen.

Die Garnelen darin 2-3 Minuten pro Seite anbraten, bis sie rosa sind. Aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.

In der gleichen Pfanne etwas Olivenöl erhitzen.

Knoblauch sowie Zwiebeln darin anschwitzen, bis sie duftend sind.

Die halbierten Datteltomaten hinzufügen und kurz mitbraten.

Die passierten Tomaten dazugeben und bei Bedarf den Weißwein hinzufügen.

Die Soße köcheln lassen, bis sie etwas eingedickt ist.

Die gekochten Spaghetti und die angebratenen Garnelen in die Pfanne mit der Tomatensoße geben.

Alles gut vermengen und gegebenenfalls etwas von dem aufbewahrten Nudelwasser hinzufügen, um die Soße zu verdünnen.

Die Spaghetti mit Garnelen und Tomaten mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mit frischer Petersilie oder Basilikum garnieren und servieren.

NN am 08. Juli 2024