

Pasta mit Garnelen und Champignons

Für 4 Portionen

500 g Linguine	Salz	1 rote Zwiebel
3 Knoblauchzehen	400 g Champignons	250 g Cherrytomaten
1 Hand Basilikum	250 g Garnelen	3 EL Olivenöl
20 g Butter	1 EL Tomatenmark	1 EL Stärke
250 ml Sahne		

Nudeln in Salzwasser nach Packungsanweisung zubereiten.

Zwiebel und Knoblauch schälen und hacken.

Champignons putzen und in Scheiben schneiden.

Tomaten waschen und halbieren oder vierteln.

Basilikum waschen, trocken schütteln und zwei Drittel der Blätter hacken.

Garnelen waschen und trocken tupfen. Olivenöl erhitzen und die Shrimps im heißen Öl knusprig anbraten, dann in eine Schüssel füllen.

Die Butter zum übrigen Olivenöl in die Pfanne geben und schmelzen. Zwiebeln sowie den Knoblauch glasig andünsten. Anschließend die Champignonscheiben und die Cherrytomaten hinzufügen. Mit Salz sowie Tomatenmark würzen. Bei schwacher Hitze 5 Minuten köcheln lassen.

Stärke in 2 EL Wasser auflösen und gemeinsam mit dem gehackten Basilikum zur Soße hinzufügen. Sahne unterrühren und ggf. etwas Wasser hinzugeben. Kurz köcheln lassen.

Zum Schluss die Garnelen und die abgetropften Nudeln zufügen, alles vorsichtig miteinander vermengen und mit dem restlichen Basilikum bestreut servieren.

NN am 21. August 2026