

Pasta mit Curry-Garnelen

Wichtig: Wenn Tiefkühl-Garnelen verwendet werden, sollten diese rechtzeitig aufgetaut und sehr gut abgetrocknet werden. Frische Garnelen am besten "küchenfertig" kaufen, also schon geschält und gesäubert - das spart Zeit und Arbeit.

Küche Pasta

Portionen	Vorbereitung	Kochzeit
2 PERSONEN	10 MINUTEN	10 MINUTEN

Zutaten

- 250 g große Muschel- oder breite Bandnudeln
- 12 Garnelen (frisch oder TK)
- 2 Knoblauchzehen
- 300 g Tomaten
- 5-6 Stängel glatte Petersilie
- 1 EL Currypulver (oder mehr, je nach Geschmack)
- 2 EL Butter
- 1 Prise Salz
- 1-2 TL Zitronensaft
- Salz für das Nudelwasser
- 2 EL Olivenöl

Anleitungen

1. Knoblauch schälen. Petersilie waschen, die Blätter abzupfen. Tomaten waschen, gut abtropfen lassen.

2. Alles zusammen im Mixer zerkleinern; alternativ sehr fein hacken.

3. Nudelwasser aufsetzen, zum Kochen bringen. Sobald es kocht, Salz hinzu geben und die Temperatur reduzieren, so dass es gerade noch köchelt. Nudeln nach Packungsanweisung garen.

4. Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Die Garnelen hinzugeben und bei mittlerer Hitze 3 Minuten rundherum anbraten.

5. Garnelen leicht salzen, das Currypulver darüber streuen und die Butter hinzu geben. Unter Rühren kurz durchziehen lassen.

6. Tomatenmischung zu den Garnelen geben und 3-4 Minuten mitköcheln. Mit Zitronensaft und ggf. noch etwas Salz abschmecken.

7. Fertig gegarte Nudeln abgießen, kurz abtropfen lassen und wieder in den Topf geben. Die Garnelensoße darüber geben, gut untermischen und servieren.