

Kochen mit Klaus

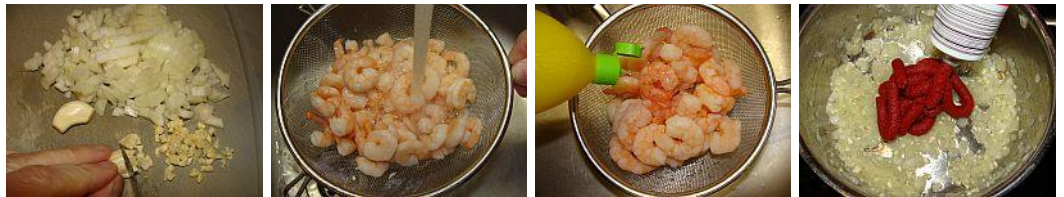
Chili-Nudeln mit Garnelen

Zutaten: (Für 2 Personen)

- 200 g Bandnudeln mit Chili, 1 Zwiebel, 3 Knobizehen, Salz, Pfeffer,
- 200 g Party-Garnelen, 5 EL Olivenöl, 250 ml Tomatensauce, Milch,
- 3 EL Tomatenmark, 80 ml Rotwein, Basilikum, Petersilie,
- 40 g geriebener Parmesan

Zubereitung:

1. Gemüse putzen, bzw. schälen. Zwiebel klein, Knobi fein würfeln. Garnelen waschen u. mit Zitronensaft beträufeln.



2. Zwiebeln u. Knobi in Öl andünsten. Tomatenmark mitbraten, mit Tomatensauce u. Wein ablöschen. Parmesan einrühren, mit Salz, Pfeffer u. Kräutern würzen. Pasta nach Angabe garen, abgießen.



3. Garnelen zur Sauce geben u. erwärmen. Evtl. noch mit Milch verlängern. Nudeln in tiefen Tellern mit der Garnelensauce bedeckt servieren.



Tipp des Chaoten: Dazu einen grünen Salat servieren.

