

# Kochen mit Klaus

## Garnelen auf Pasta-Pesto Tomate-Mandel

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 350 g Bavette, 1 Zwiebel, 1 Dose gehackte Tomaten, Salz, Pfeffer,
- 3 Knobizehen, Olivenöl, 3 EL Tomatenmark, 250 g TK- Garnelen,
- 100 g Party-Garnelen, 190 g Tomate-Mandel Pesto, Rotwein, Zucker,
- Parmesan, Oregano, Majoran, Rosmarin, Thymian, 25 g Mandelstifte

Zubereitung:

1. Garnelen auftauen lassen, waschen u. sehr gut trocknen. Zwiebel u. Knobi abziehen, fein würfeln. 30 g Parmesan fein reiben, 20 g in Späne hobeln. Spaghetti nach Angabe in einem großen Topf zubereiten, abgießen u. zurück in den Topf geben.



2. Zwiebeln in Öl andünsten, Tomatenmark mitbraten u. mit den gehackten Tomaten u. 50 ml Wein ablöschen. Aufkochen u. 10 Min. köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker u. Kräutern abschmecken.



3. Knobi in heißem Öl kurz anrösten, Garnelen zugeben u. mitbraten. Party-Garnelen u. Mandelstifte zugeben.



4. Pesto mit gerieb. Parmesan gründlich unter die Spaghetti mischen, in tiefe Teller geben. Mit Tomatensauce bedecken, Garnelen mit Mandeln darauf geben, mit Parmesanspänen servieren.

*Tipp des Chaoten: Lecker!*



Erstellt von Klaus am 30.03.2018