



Bunte Basilikum - Pasta mit Garnelen

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Für die gestresste Hausfrau, kinderleicht, einfach und schnell, schmeckt der ganzen Familie

Zutaten

- 125 g grüne Tagliatelle
- 125 g gelbe Tagliatelle
- 8 - 12 Garnelen / Prawns nach Größe, küchenfertig, ohne Schale und Darm
- 1 - 2 Knoblauchzehen, fein geschnitten, mit Salz gerieben
- 2 kleine Stangen Frühlingslauch in dünnen Ringen
- 3 vollreife Tomaten in groben Würfeln
- 1 Tl Kapern, grob gehackt
- 1 Hand voll frischer Basilikum, grob gehackt
- 3 El gutes Olivenöl und Butter
- Salz, gemahlener Chili, Pfeffer oder etwas Cayenne

Zubereitungsart

Schritt1

Die Garnelen waschen, waagrecht halbieren, mit Salz, Pfeffer

Schritt2

und / oder gemahlenem Chili würzen.

Schritt3

In Olivenöl nur kurz 1 min., von jeder Seite anbraten, bis die rosa Farbe hervor tritt.

Schritt4

Die Pfanne zurückziehen, die Garnelen etwas „ausruhen“ lassen, nicht übergaren, leicht glasig lassen.

Schritt5

Die Tagliatelle in Salzwasser „bissfest“ kochen.

Schritt6

Der Ansatz:

Schritt7

Den Frühlingslauch mit dem Knoblauch in Olivenöl und etwas Butter glasig anschwitzen, die Kapern dazu geben.

Schritt8

Dann folgen die frisch gekochten, auf einem Küchensieb abgegossenen Tagliatelle, die Tomatenwürfel und der grob gehackte Basilikum. Unterheben, vermengen, nachschmecken.

Schritt9

Anrichtevorschlag:

Schritt10

Die appetitlich bunten Tagliatelle in den „italienischen Farben“, in einer Auflaufform oder portioniert auf Tellern zu Tisch geben und die Garnelen darüber verteilen.

Rezeptart: Nudelrezepte **Tags:** einfach und schnell, schmeckt der ganzen familie

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/bunte-basilikum-pasta-mit-garnelen/>