

# Pasta mit Garnelen, Chorizo, Basilikum und Tomaten

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Einfach, unkompliziert, bunt und appetitlich, schnell für jeden Tag

## Zutaten

- 250 - 300 g Pappardelle, Tagliatelle, Spagetti oder eine andere Pasta
- 100 g Chorizo, in dünnen Scheiben geschnitten
- 8 Stück geschälte Garnelen ohne Darm, küchenfertig
- 3 kleine Stangen Frühlingslauch in 1 cm großen Stücken
- 1 - 2 fein geschnittene Knoblauchzehen
- 1 Hand voll Basilikumblätter, gewaschen und gezupft
- 1 Schälchen, (200 - 250 g) Kirschtomaten ohne Blüte, halbiert
- 4 - 5 El gutes, kalt gepresstes Olivenöl
- Etwas gemahlener Chili aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitungen:

### Schritt2

Die gewaschenen und mit Salz und gemahlenem Chili gewürzten Garnelen in heißem Olivenöl von jeder Seite kurz ca. 1 min. anbraten. Farbe nehmen lassen. Sofort die Pfanne zurück ziehen, keinesfalls übergaren.

### Schritt3

Die Pasta in reichlich Salzwasser „al dente“ kochen.

#### **Schritt4**

Der Ansatz:

#### **Schritt5**

Den Frühlingslauch mit dem Knoblauch in Olivenöl kurz anschwitzen und Chorizo für 2 - 3 min. dazu geben.

#### **Schritt6**

Kurz zusammen angehen lassen und die Tomaten dazu geben, einmal schwenken..

#### **Schritt7**

Die „al dente“ gegarte Pasta abgießen, dazu geben und nun folgen nur ganz kurz die Basilikumblätter. Mit Chili nachschmecken und die waagrecht halbierten Garnelen ebenfalls darunter heben..

#### **Schritt8**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt9**

Die bunte, appetitliche Garnelenpasta, rustikal in einer Auflaufform zu Tisch geben.

**Rezeptart:** Nudelrezepte **Tags:** basilikum, bunt, chorizo, einfach, schmeckt der ganzen familie, schnell für jeden tag, unkompliziert **Zutaten:** Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/pasta-mit-garnelen-chorizo-basilikum-und-tomaten/>