



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, Spaghetti 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/>