



Scharfe Garnelen mit Linguine

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Trendig, einfach, schnell gemacht, dabei so lecker

Zutaten

- 250 g Linguine
- 8-12 Prawns/Riesengarnelen in der Schale, nach Größe
- 30 g Krebsbutter
- 1/4 l trockener Weißwein
- 3-4 El Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 1 mittelgroße Zwiebel oder 2 Schalotten, grob gewürfelt
- 1/2 kleine Chilischote, fein gewürfelt
- 2 Tomaten, grob gewürfelt
- 1/2 Tl Tomatenmark
- Salz, etwas Cayenne nach Geschmack

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitung:

Schritt2

Die Garnelen zunächst von den Schalen befreien und auf der Rückenseite leicht einschneiden, den Darm ziehen, in 1 cm große Stücke schneiden.

Schritt3

Der Ansatz/Fond:

Schritt4

Die Garnelenschalen in Olivenöl scharf anbraten, die Zwiebeln, Tomatenwürfel, Tomatenmark und

die Krebsbutter dazu geben, kurz mit angehen lassen. Mit dem Weißwein ablöschen, etwas reduzieren lassen.

Schritt5

Knapp mit Wasser bedecken und bei geschlossenem Deckel ca. 20 min. auskochen.

Schritt6

Durch ein feines Küchensieb passieren, weiter etwas mit dem Chili einkochen lassen.

Schritt7

Schritt8

Die Garnelenstücke in Olivenöl kurz und scharf anschwitzen, die Krebsbutter, die Zwiebel- und Knoblauchwürfel dazu geben.

Schritt9

Mit dem Garnelen Fond aufgießen, kurz "aufstoßen" lassen, nicht zu trocken garen, nachschmecken. Parallel, zeitgleich die Linguine nach Packungsanweisung "bissfest" kochen.

Schritt10

Abgießen und tropfnass zu den Garnelen geben, durchschwenken und sofort zu Tisch geben.

Rezeptart: Nudelrezepte **Tags:** einfach und schnell, trendig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/scharfe-garnelen-mit-linguine/>