



# 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/>