



PASTA MIT GARNELEN



30 Min.



mit Fisch

Zutaten 4 Portionen

320 g	Pasta (z. B. Tortiglioni)
200 g	tiefgefrorene Garnelen
etwas	Olivenöl
300 g	Kirschtomaten
1 TL	brauner Zucker
1 Packung(en)	Petrella mit frischen Kräutern (á 125 g)
etwas	Salz und Pfeffer
ein paar	Kräuter

Petrella Produkte



Petrella Kräuter



PASTA MIT GARNELEN



30 Min.



mit Fisch

So wird's gemacht

1. Nudeln nach Packungsanweisung zubereiten, abtropfen lassen und 50 ml Nudelwasser auffangen.
2. Garnelen waschen, trocken tupfen, in Olivenöl anbraten und herausnehmen. Kirschtomaten mit ggf. etwas zusätzlichem Olivenöl ins verbliebene Bratfett geben und ebenfalls anbraten. Zucker überstreuen und schmelzen lassen.
3. Petrella Kräuter und aufgefangenes Nudelwasser dazugeben und erhitzen. Die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken. Garnelen zufügen und die Soße mit Nudeln auf Tellern anrichten.
4. Nach Wunsch mit Kräutern garnieren und servieren.