

## Garnelen in Petrella-Kräutersauce

30 Minuten

### Zutaten

(4 Portionen) 320 g Tortiglioni, Salz, 200 g küchenfertige Garnelen (Kühlregal), 2 EL Olivenöl, 300 g Kirschtomaten, 1 TL brauner Zucker, 1 Packung Petrella Kräuter (= 125 g), Salz, frisch gemahlener Pfeffer



### So wird's gemacht

• Nudeln nach Packungsanweisung zubereiten, abtropfen lassen und 50 ml Nudelwasser auffangen. • Garnelen waschen, trocken tupfen, in 1 EL erhitztem Öl anbraten und herausnehmen. Kirschtomaten und restliches Öl in das verbliebene Bratfett geben und ebenfalls anbraten. Zucker überstreuen und schmelzen lassen. • Petrella Kräuter und aufgefangenes Nudelwasser dazugeben und mit erhitzen. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Garnelen zufügen und die Sauce mit Nudeln auf Teller anrichten. Nach Wunsch mit Kräutern garnieren und servieren.