

Orecchiette mit Paprika



Zubereitungszeit: 30 min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten (2 Personen)

• Zutaten

- Tomatenfruchtfleisch feine Stückchen 300g 120 g
- Basilikum n. B.
- Geschälte Garnelen 60 g
- Natives Olivenöl extra n. B.
- Orecchiette 180 g
- Paprika 60 g
- Pfeffer n. B.
- Salz n. B.
- Zwiebel 40 g

Für dieses Rezept haben wir verwendet:



Zubereitung

1. Zwiebel und Paprika in Julienne schneiden und in der Pfanne mit nativem Olivenöl extra, Salz und Pfeffer anbraten.
2. Die Garnelen putzen, teilweise grob schneiden und in der Pfanne braten.
3. Dann die **Tomaten** hinzufügen und weitere 5 Minuten garen.
4. In der Zwischenzeit die Nudeln in kochendes Salzwasser geben und 3/4 der Kochzeit garen.
5. In der Pfanne mit einem Schöpfer Nudelwasser fertig garen und bei ausgeschaltetem Herd mit nativem Olivenöl extra und frischem Basilikum verfeinern."