

Chili-Garnelen

Zutaten für 4 Portionen

1000 g Garnelen
500 g Rispen Tomaten
400 g Bandnudeln
1 Becher Crème fraîche
3 Knoblauchzehen
1 Zitrone
1 - 2 Chilischoten
Olivenöl
Salz
Pfeffer

Zubereitung

Garnelen über Nacht im Kühlschrank auftauen lassen.
Nach dem Auftauen, abspülen und abtupfen.

Garnelen mit Öl, Salz, Pfeffer, Chili, Knoblauch und Zitronensaft marinieren und 1-2 Stunden oder länger ziehen lassen.

Die Bandnudeln nach Packungsanweisung al dente kochen.

Tomaten in Würfel schneiden.

Garnelen in Pfanne oder Wok leicht anbraten, dann Tomatenwürfel hinzugeben und ca. 10 Min. köcheln lassen.
Nun den Becher Crème fraîche dazu geben und nochmal abschmecken.

Zusammen mit den Bandnudeln servieren.

Guten Appetit!