

# Farfalle Nudeln mit Tomatensauce und Garnelen

Die Farfalle Nudeln mit Tomatensauce und Garnelen ist ein typisches mediterranes Gericht. Ein tolles Rezept das für jeden Geschmack etwas zu bieten hat.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Koch/Backzeit:** 50 min

**Gesamtzeit:** 50 min



## Zutaten

500 g	Fleischtomaten
1 Stk.	<a href="#">Knoblauchzehe</a>
5 EL	Olivenöl
1 Stk.	Lorbeerblatt
	<a href="#">Salz und Pfeffer</a>
1 Bund	<a href="#">Basilikum</a>
500 g	Farfalle
8 Stk.	<a href="#">Garnelen</a> (küchenfertig)
1 EL	Zitronensaft

## Zubereitung

1. Für die **Farfalle Nudeln mit Tomatensauce und Garnelen** den Stielansatz der Tomaten entfernen und einritzen. Die Tomaten mit kochendem Wasser kurz überbrühen. Mit kaltem Wasser abschrecken und danach die Haut mit einem Messer abziehen. Vierteln, die Kerne entfernen und in kleine Stücke schneiden.
2. Die Knoblauchzehe schälen und fein hacken. Einen Esslöffel Öl in einem Kochtopf erhitzen und den Knoblauch andünsten. Die Tomatenwürfel und Lorbeerblatt hinzugeben. Bei geringer Hitze zugedeckt in etwa 20 Minuten köcheln lassen.
3. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Basilikum waschen, trocken schleudern, fein hacken und in die Tomatensauce geben.
4. Die Farfalle laut Packungsanleitung in kochendem Salzwasser garen.

5. Öl in einer Pfanne erhitzen und die küchenfertigen Garnelen kurz und scharf anbraten und in die Sauce geben.
6. Die Farfalle Nudeln abgießen, Nudeln und Sauce in einem großen Kochtopf vermengen. Mit Zitronensaft und eventuell noch mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf Teller anrichten und servieren.

## **Tipp**