

# Garnelen-Linguine in cremiger Tomatensauce

Lust auf einen kulinarischen Ausflug ans Mittelmeer? Dann ist das Rezept für Garnelen-Linguine in cremiger Tomatensauce genau das Richtige!

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 25 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 45 min



## Zutaten

500 g	<a href="#">Garnelen</a>
450 g	<a href="#">Nudeln</a> (Linguine)
2 EL	Olivenöl
6 Stk.	<a href="#">Tomaten</a>
1 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a>
0.5 TL	Chiliflocken
0.5 TL	<a href="#">Basilikum</a> (getrocknetes)
1 Stk.	<a href="#">Knoblauchzehe</a>
2 EL	<a href="#">Butter</a>
200 ml	Weißwein
120 ml	<a href="#">Schlagobers</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
Nach Belieben	<a href="#">Parmesan</a>

## Zubereitung

1. Für Garnelen-Linguine in cremiger Tomatensauce zuerst Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken. Tomaten waschen, Stielansatz entfernen und klein würfeln. Frischen Basilikum waschen, trocken tupfen und fein hacken. Parmesan reiben.
2. Butter in einer Pfanne zerlassen und Zwiebeln und Knoblauch darin anschwitzen. Tomaten dazugeben und mit Chili-Flocken, Basilikum und Pfeffer würzen. Mit Wein ablöschen und auf

mittlerer Flamme köcheln lassen, bis der größte Teil der Flüssigkeit verdampft ist.

3. Reichlich Salzwasser in einem großen Topf erhitzen und die Linguine darin nach Packungsanweisung al dente kochen. Abgießen und abtropfen lassen. Inzwischen Garnelen schälen und mit Küchenpapier abtupfen. Leicht salzen und pfeffern.
4. Schlagobers in die Sauce rühren. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Garnelen darin ca. 3 Minuten anbraten. Aus der Pfanne nehmen und in die Sauce geben, vorsichtig unterheben. Linguine mit der Garnelen-Sauce anrichten, mit Parmesan bestreuen und servieren.

## Tipp

Zur Garnelen-Linguine in cremiger Tomatensauce passt ein grüner Salat.