

Tintenfisch-Pasta mit Knoblauch-Chili-Crevetten und Tomaten



© le menu

Wird zur Verfügung gestellt von: **SWISSSHRIMP** ◊

ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 60 Minuten
RUHEN LASSEN: ca. 1 Stunde
MARINIEREN: ca. 30 Minuten

FÜR 4 Personen

1 Knoblauch, in feinen Scheiben
1 Chili, entkernt, fein gehackt
2 EL Öl
Salz
Pfeffer
500 g Crevetten von SwissShrimps, mit Köpfen (3-4 Stück pro Person), gereinigt, aufgeschnitten und aufgeklappt
500 g kleine, verschieden farbige Tomaten, längs halbiert
Verschiedene Sorten Basilikum
300 g Tagliatelle

www.lemenu.ch

ZUBEREITUNG

Gewürze mit Öl mischen, über die Crevetten verteilen, zugedeckt ca. 30 Minuten marinieren. Marinade von den Crevetten abstreifen, wenig Öl heiss werden lassen. Crevetten portionenweise mit der Schale nach unten ca. 1 1/2 Minuten braten. Mit Salz würzen, wenden, ca. 1 1/2 Minuten fertig braten, warm stellen. In die gleiche Pfanne Marinade und Tomaten geben, sorgfältig wenden, Herdplatte ausschalten, mit Salz und Pfeffer würzen, beiseite stellen.

ANRICHTEN

Genügend Wasser aufkochen, Salz begeben, Hitze reduzieren. Tagliatelle ca. 2 Minuten ziehen lassen. Abtropfen, in die Pfanne zurückgeben, die Hälfte der Tomaten-Mischung daruntermischen, sofort anrichten. Mit Crevetten und restlichen Tomaten anrichten, mit Basilikum garnieren.