

Pasta con gamberi e pomodori

Garnelen, Pasta und Tomaten gehören einfach zusammen. Wir lieben diese aromatische Kombination und servieren das Gerichte gerne in Form einer großen Schale, die wir in die Mitte des Tischs stellen. Besonders beliebt: die italo-amerikanische Variante, die italienische Kochkunst mit sündhaften Zutaten wie Schmelzkäse kombiniert. Diese Pasta-Schüssel wird schneller leer sein, als du gucken kannst.



Pasta con gamberi e pomodori | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (4 Portionen): 500 Gramm Pasta (z. B. Linguine) | 500 Gramm Garnelen mit Schale | 500 Gramm Cocktailtomaten | 200 Gramm (veganer) Schmelzkäse | 100 Gramm Paprikamark | 2 Esslöffel Paprikapulver | 1 Esslöffel mildes Chilipulver bzw. Chiliflocken | 2 Zehen Knoblauch | 3 Esslöffel brauner Zucker | 4 Esslöffel Olivenöl | Salz | Basilikum



Pasta con gamberi e pomodori | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (15 Minuten): 1. Garnelen entdarmen (und wer mag kann diese schon schälen). 2. Cocktailtomaten halbieren. 3. Knoblauch fein hacken. 4. Pasta in kochendem Salzwasser al dente kochen. 5. Währenddessen Zucker in der Pfanne schmelzen. 6. Sobald der Zucker flüssig ist, Tomaten, Knoblauch und Olivenöl dazugeben. 7. Sobald die Tomaten leicht zerfallen Schmelzkäse, Paprikamark und Chiliflocken einrühren. 8. Pasta abschütten, gut abtropfen lassen und mit der Sauce vermengen. 9. Garnelen in Olivenöl braten. 10. Pasta ggf. noch einmal mit Salz abschmecken dann mit Basilikum und Garnelen garniert servieren.

Hierzu passt hervorragend: [Röstbrot](#) und [Insalata Caprese](#)! Jetzt noch mehr [Pasta-Rezepte](#) wie [Mac and cheese](#) und [Cannelloni ricotta e spinaci](#) sowie weitere [italienische](#) bzw. [amerikanische](#) Gerichte und weitere [Rezepte mit Garnelen](#) entdecken!

Nährwerte/Portionen: 796 Kalorien | 18 Gramm Fett | 109,5 Gramm Kohlenhydrate | 47,9 Gramm Eiweiß