

Orecchiette mit Paprika



Vorbereitungszeit: 30 min
Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

- Basilikum: n. B.
- Geschälte Garnelen: 60 g
- Natives Olivenöl extra: n. B.
- Orecchiette: 180 g
- Paprika: 60 g
- Pfeffer: n. B.
- Salz: n. B.
- Zwiebel: 40 g

Für dieses Rezept haben wir verwendet:

Tomaten in feinen Stückchen 120 g



Vorbereitung

1. Zwiebel und Paprika in Julienne schneiden und in der Pfanne mit nativem Olivenöl extra, Salz und Pfeffer anbraten.
2. Die Garnelen putzen, teilweise grob schneiden und in der Pfanne braten.
3. Dann die **Tomaten** hinzufügen und weitere 5 Minuten garen.
4. In der Zwischenzeit die Nudeln in kochendes Salzwasser geben und 3/4 der Kochzeit garen.
5. In der Pfanne mit einem Schöpfer Nudelwasser fertig garen und bei ausgeschaltetem Herd mit nativem Olivenöl extra und frischem Basilikum verfeinern."