

Farfalle in Kräuter-Tomatensoße mit Garnelen



- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 500 g Tomaten
- 100 g grüne Oliven, entsteint
- 1 Bund gemischte Kräuter (z.B. Thymian, Oregano, Rosmarin)
- 3 EL natives Olivenöl extra
- 100 ml trockener Weißwein
- 1 TL Zucker
- 400 g Farfalle
- 750g rohe Garnelen, geschält und entdarnt
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken.

Tomaten halbieren vom Stielansatz befreien und grob würfeln.

Oliven in Ringe schneiden. Kräuter waschen und trocken schütteln. Die Blättchen von den Stielen zupfen und fein hacken.

1 EL Öl erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch glasig und andünsten.

Mit dem Weißwein ablöschen.

Tomaten, Oliven und Kräuter dazugeben und alles aufkochen lassen.

Mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen und ca 15 Minuten köcheln lassen.

Farfalle nach Packungsangabe al dente garen. Garnelen waschen und trocken tupfen.

Übriges Öl in einer Pfanne erhitzen und die Garnelen darin bei großer Hitze 3–5 Minuten anbraten.

Die Garnelen salzen und pfeffern und die Pfanne vom Herd nehmen.

Farfalle abgießen kurz abtropfen lassen dann zur Tomatensoße und geben.

Die Pasta mit gebratenen Garnelen auf Teller verteilen und sofort servieren.