Mafaldine pomodoro gamberetti

Leckere Nudeln mit würziger Tomatensauce und locker-leichtem Basilikumschaum

Leicht | 4 Portionen | 25 min.



Amiamo la pasta! Und Pasta geht immer! Die italienische Küche überrascht uns immer wieder mit ihren unzähligen Nudelsorten. Das Beste daran: Diese Hauptzutat ist schnell zubereitet und lässt sich ganz nach Vorliebe in einer Vielzahl raffinierter Gerichte verwenden – con tanto amore e fantasia. Deshalb bereiten wir gern gleich etwas mehr Pasta vor, die wir mit Freunden und der Familie genießen oder uns selbst in den nächsten Tagen mit jeweils anderen Zutaten oder mit einem leckeren Pesto schmecken lassen. Buonissimo!

Zutaten

400 g Mafaldine (oder eine andere Pastasorte)

1 Dose ORO di Parma stückige Tomaten scharf

1 EL ORO di Parma Tomatenmark mit Würzgemüse

12 Riesengarnelen

50 ml Weißwein

1 Selleriestange

1-2 Zwiebeln

1 Karotte

1 Knoblauchzehe

1 Zitrone

½ Bund Basilikum

200 ml Sahne

¼ Bund Petersilie

Salz und schwarzer Pfeffer

Olivenöl

Schritt 1: Die Vorbereitung

Nimm dir als Erstes das Gemüse vor. Wasche den Sellerie, schäle die Karotte sowie die Zwiebel und schneide alles in feine Würfel. Gib die Würfel in eine Schüssel. Danach schneidest du etwas Basilikum und Petersilie klein und gibst sie in zwei verschiedene Schälchen. Du brauchst die Kräuter noch in den nächsten Schritten.

Schritt 2: Gemüse anschwitzen und Pasta kochen

Erhitze nun das Olivenöl in einem Topf. Schwitze das Gemüse darin an und gib ein bisschen Petersilie hinzu. Zu dem angeschwitzen Gemüse kommen als Nächstes das Tomatenmark und eine Dose der stückig-scharfen Tomaten, die dem Gericht eine angenehm würzige Note und eine angenehme Schärfe verleihen. Salz und Pfeffer runden die Sauce perfekt ab. Deckel drauf und kurz köcheln lassen. Koche in der Zwischenzeit die Mafaldine-Nudeln oder eine andere Pastasorte deiner Wahl nach Anleitung. Tipp: Verwende Nudeln mit einer rauen Oberfläche. Diese nehmen die Sauce am besten auf.

Schritt 3: Garnelen anbraten

Während die Sauce herrlich duftend vor sich hin köchelt und die Nudeln langsam gar werden, stellst du eine Pfanne auf den Herd. Erhitze etwas Olivenöl und schneide den Knoblauch in feine Scheiben. Brate nun die Riesengarnelen von jeder Seite scharf an. Wenn du eine halbe Zitrone mit der angeschnittenen Seite nach unten mit in die Pfanne legst sowie den Knoblauch mit hinzugibst, verbinden sich diese Aromen gleich mit den Garnelen. Streue noch etwas Petersilie darüber, lösche alles mit einem Schluck Weißwein ab und lasse es kurz zusammen köcheln.

Schritt 4: Der Basilikumschaum

In einer Kasserolle kochst du im nächsten Schritt die Sahne einmal auf und lässt sie etwas einreduzieren. Gib etwas Salz und Pfeffer dazu und reibe etwas Zitronenschale darüber. Auch hier kommt ein Schuss Weißwein hinzu. Streue nun eine Handvoll Basilikumblätter hinein und püriere alles zu einem locker-leichten Schaum.

Schritt 5: Das Finale

Richte die Mafaldine auf einem Teller an. Gib die würzige Tomatensauce darüber und lege die aromatischen Garnelen darauf. Mit ein paar Löffeln Basilikumschaum rundest du das Gericht ab und verleihst ihm eine besondere Note. E fatto!

Verwendete Produkte:





Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
www.orodiparma.de/italienische-rezepte