

Penne mit Garnelen

Kategorien: Hauptspeise, Fisch, Nudeln

Zutaten für: 4 Portionen

500	Gramm	Penne
		Salz, Pfeffer
8		Riesengarnelen m. Schale
70	Gramm	Schalotten
2		Knoblauchzehen
5	Essl.	Olivenoel
2	Essl.	Tomatenmark m. Peperoni
150	ml	Weisswein
50	ml	Trockener Wermut
400	Gramm	Passierte Tomaten
		Fenchelsaat
100	Gramm	Fenchel
40	Gramm	Schwarze Oliven
		Chilipulver
10		Basilikumblaetter

Anleitung:

1. Die Penne im Salzwasser bissfest garen, abgiessen. Die Garnelen waschen u. die Schale entfernen, laengs halbieren (nicht das Ende durchschneiden). Garnelen entdarmen.
2. Schalotten u. Knoblauch in kleine Wuerfel schneiden u. in Olivenoel anduensten. Tomatenmark dazu geben, kurz anroesten, mit Weisswein u. Wermut abloeschen. 2 min. koecheln. Die Tomaten zugeben, salzen, pfeffern u. mit Fenchelsaat wuerzen. 8-10 min. leise koecheln.
3. Den Fenchel putzen, Strunk rausschneiden u. in 3 mm duenne Streifen schneiden. In Olivenoel kurz anduensten.
4. Die Garnelen in gleicher Pfanne von beiden Seiten kurz anbraten. Salzen, pfeffern und Garnelen rausnehmen. Die Tomatensauce mit Salz, Pfeffer u. Chilipulver wuerzen. Oliven halbieren u. zugeben.
5. Die Penne abgiessen, abtropfen u. zu dem Fenchel geben. Tomatensauce ueber die Penne geben, Basilikumblaetter darueber streuen. Alles gut vermengen u. mit den Garnelen in tiefen Tellern anrichten.

Zubereitungszeit: ca. 1 Std. 10 Min.