

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



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."

**Für dieses Rezept
haben wir
verwendet:**

Tomaten in feinen
Stückchen 120 g

