Black Tiger Garnelen mit Champignons und Tomaten auf 6-farbiger Farfalle

Bunt und lecker!

Black Tiger Garnelen sind größere Garnelen, die ich mit Schale, allerdings ohne Kopf, vorrätig habe. Sie sind sehr schmackhaft.

Als weitere Zutaten wähle ich frische, weiße Champignons. Und kleine Kirsch-Tomaten.

Da die Pasta ja auch etwas Sauce benötigt, zerdrücke ich die Kirsch-Tomaten in der Pfanne mit dem Kochlöffel, damit ich deren Flüssigkeit in der Pfanne habe. Zusätzlich kommt aber noch ein guter Schluck Soave an die Zutaten.

Als Pasta habe ich sehr farbenfrohe, 6-farbige Farfalle gewählt. Nicht nur rote, grüne und schwarze Farfalle sind darunter, sondern sogar rosafarbene, was man ja sehr selten hat.

Da dies ein reines Pasta-Gericht ist, kann man schon große Packungen à 250 g pro Person wählen.

Das Gericht ist zum einen sehr farbenfroh. Und zum anderen sehr schmackhaft.

Die Black Tiger Garnelen puhlt man beim Essen aus der Schale. Den Rest ist man mit dem Löffel.

Black Tiger Garnelen mit Champignons und Tomaten auf 6-farbiger Farfalle

21. Februar 2021
von Thobie
Kategorie Meeresfrüchte
Personen
2
Zubereitungszeit
10 Minuten
Garzeit
7 Minuten
Gesamtzeit
17 Minuten

Zutaten

- 400 g Black Tiger Garnelen (2 Packungen à 200 g, jeweils etwa 10 Stück)
- 10 weiße Champignons
- 20 Kirsch-Tomaten
- 4 Zweige frisches Basilikum
- frisch gemahlenes Meersalz
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Soave
- 500 g 6-farbige Farfalle (2 Packungen à 250 g)
- Olivenöl

Anleitung

1. Blättchen des Basilikums abzupfen und kleinschneiden.

2. Champignons in feine Scheiben schneiden.
3. Pasta in kochendem, leicht gesalzenem Wasser 7 Minuten garen.
4. Währenddessen Öl in einer Pfanne erhitzen. Champignons und Tomaten darin anbraten. Tomaten mit dem Kochlöffel zerdrücken.
5. Garnelen dazugeben und auf jeder Seite einige Minuten anbraten, bis sie rosa geworden sind.
6. Basilikum dazugeben.
7. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.
8. Mit einem Schuss Soave ablöschen.
9. Etwas köcheln lassen.
10. Pasta auf zwei tiefe Pasta-Teller verteilen. Garnelen mit Sauce darüber geben.
11. Servieren. Guten Appetit!

Schlagwörter

6-farbig,
Basilikum,
Black Tiger Garnelen,
Champignon,
Farfalle,
Kirsch-Tomate,
Nudeln,
Pasta,
Soave,
Weißwein

© 2026 ©Thomas Biedermann
https://www.nudelheissundhos.de/2021/02/21/black-tiger-garnelen-mit-champignons-und-tomaten-auf-6-farbiger-farfalle/