

# Garnelenpasta



## Zutaten für eine Portion:

- 250 g Garnelen
- 1 Tomate
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Zwiebel
- 150 g Nudeln
- 1 Prise Salz
- 3 EL Olivenöl
- 1 Prise Pfeffer

## Zubereitung:

1. Zuerst die Garnelen in mundgerechte Stücke schneiden. Die Tomate schälen und würfeln und die Zwiebel ebenfalls schälen und fein hacken.
2. Die Nudeln in kochendem Wasser garen, bis sie bissfest sind.
3. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Knoblauch mit einer Presse hineindrücken. Die Zwiebeln hinzufügen und auch die Garnelen anbraten. Nach und nach die Tomatenstücke begeben, bis eine zähe Sauce entsteht.
4. Die gegarten Nudeln absieben und mit der Sauce anrichten.