

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 31. Januar 2020** ▪
Zusatzgericht von Cornelia Poletto



Garganelli mit Garnelen, Zucchini und Minze

Zutaten für zwei Personen

Für das Garnelen-Zucchini-Gemüse:

4 Garnelen, mit Kopf und Schale
 1 Zucchini
 6 Kirschtomaten
 ½ rote Chilischote
 2 Knoblauchzehen
 Olivenöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle

Garnelen von Kopf und Schale befreien, den Darm entfernen und klein schneiden. Zucchini waschen, trockentupfen und in feine Julienne schneiden. Knoblauch abziehen und in dünne Scheiben schneiden. Chilischote waschen, trockentupfen und fein hacken. Kirschtomaten waschen und halbieren. Pfanne erhitzen. Olivenöl dazugeben und Garnelen anbraten. Salzen.

Noch etwas Öl in die Pfanne geben, dann Chili, Knoblauch und Zucchini mitanbraten. Kirschtomaten hinzugeben und alles gut schwenken.

Für die Pasta:

300 g Garganelli
 5 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle

Garganelli in kochendem Salzwasser 5 bis 7 Minuten al dente kochen. Nudeln direkt aus dem Wasser in die Pfanne geben. Olivenöl hinzugeben und alles gut schwenken.

Für die Garnitur:

3 Zweige Minze

Minze abbrausen und trockenwedeln. 2 Zweige fein hacken und unter die Pasta heben. Restliche Minze zum Garnieren verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.