



## CREMIGE PASTA MIT SHRIMPS

### Zutaten:

#### Für 2 Personen:

- 200g Pasta (ich empfehle kurze)
- 200g TK Shrimps natur (geschält, entdarnt)
- 2 Knoblauchzehen
- 1 kleine Zwiebel
- Öl zum Anbraten
  
- 80g getrocknete Tomaten (in Öl eingelegt)
- 1 TL Tomatenmark
- 200g Sahne
- (Pastawasser)
- Salz, Pfeffer
- Paprika edelsüß
- Optional: Chilliflocken
- getrockneten Basilikum
- 1 Handvoll geriebenen Mozzarella

### So geht's:

- 1** In einer Pfanne etwas Öl erhitzen, Knoblauch und Zwiebeln klein würfeln und kurz anbraten, die Shrimps dazugeben und gemeinsam braten. Die Shrimps dann aus der Pfanne nehmen, Öl, Zwiebeln und Knoblauch in der Pfanne lassen.
- 2** Die Pasta in Salzwasser al dente kochen, abgießen und etwas Pastawasser auffangen.
- 3** Getrocknete Tomaten klein schneiden und gemeinsam mit dem Tomatenmark in die heiße Pfanne geben. Wer es etwas schärfer möchte, kann an dieser Stelle die Chilliflocken mit dazugeben. Alles zusammen heiß anbraten.
- 4** Mit Sahne ablöschen und würzen. Ein paar EL vom Pastawasser und den geriebenen Mozzarella dazugeben und einköcheln lassen. Anschließend die Shrimps und die Pasta einrühren, mit Gewürzen abschmecken und servieren.

