Nudeln Rezepte

Bandnudeln Mit Garnelen Und Weißen Bohnen

Anzahl: 4 Personen
Gattung: Bohnen, Garnelen, Hauptgericht, Pasta

2		Knoblauchzehen
1		Zwiebel
4	Essl.	Olivenöl
250 g		Weiße Bohnenkerne aus der - Dose
1/4	Liter	Fleischbrühe
		Salz, Pfeffer
2	Essl.	Balsamico - Essig
500 g		Bandnudeln
20		Ganze Garnelen
1	Bund	Basilikum

Knoblauch und Zwiebel schälen, fein hacken und in einem Topf mit 2 EL Öl andünsten. Bohnenkerne in ein Sieb geben, unter fließend kaltem Wasser abspülen und gut abtropfen lassen. Bohnen zu den Zwiebeln geben, die Brühe hinzugeben und bei niedriger Hitze circa 5 bis sechs Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Balsamico abschmecken.

Nudeln nach Packungsanweisung kochen. Inzwischen die Köpfe der Garnelen abtrennen, Schwänze aus der Schale lösen und den Darm mit einem spitzen Messer entfernen. Garnelen abspülen und gründlich mit Küchenpapier trocken tupfen. Garnelen in restlichem Öl anbraten, mit den Bohnen mischen und mit den Nudeln auf vier Tellern anrichten.

Basilikum waschen, trocken schütteln und in Streifen schneiden. Nudeln mit Basilikum und frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer anrichten.