



Pesto Nudeln mit Garnelen

Zutaten:

500 g Spaghetti Nudeln

2 EL Gartenglück

2 EL Kräuterfreude

8 EL Wasser

8 EL Griechisches Olivenöl

250 g Cocktailtomaten

1 Pck. Riesengarnelen (350 g)

1 EL Tango Argentino

3 EL Omas Butteröl

frisches Basilikum

etwas Basilikum Öl oder Kobi Öl

Zubereitung:

Das Gartenglück, die Kräuterfreude, das Wasser und das Griechische Olivenöl in der großen Edelstahlschüssel verrühren und quellen lassen, sodass ein leckeres Pesto entsteht.

Die Riesengarnelen in der mittleren Edelstahl Schüssel mit Tango Argentino und Omas Butter Öl marinieren und antauen lassen.

Die Spaghetti nach Packungsaufschrift kochen. Die Cocktail Tomaten halbieren.

In der Gusspfanne 25 cm werden nun die marinierten Garnelen angebraten, bis sie schön rosa sind.

Die gekochten Nudeln im Edelstahl Sieb abtropfen lassen, und mit dem Pesto in der großen Schüssel verrühren.

Nun vermischt man die Nudeln noch mit den Tomaten und Garnelen.

Verfeinert wird das Ganze mit Knobi Öl oder Basilikum Öl und frischem Basilikum.