

Farfalle mit Garnelenschwänzen und Zucchini

10 min 

1 

2 

10 min 



Zutaten

175 g Farfalle Schär, 150 g Garnelenschwänze, 2 Zucchini, 1/4 Glas Brandy oder Cognac, 1/2 Knoblauchzehe, 2-3 Esslöffel Olivenöl, Salz und Pfeffer nach Bedarf

Zubereitung

Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Garnelen bei niedriger Hitze anbraten, mit Brandy oder Cognac ablöschen und weiter dünsten, bis die Flüssigkeit zum Teil verdampft ist. Die Garnelenschwänze aus der Pfanne heben und auf einem Teller beiseite stellen. Den fein gehackten Knoblauch und die in runde Scheiben geschnittenen Zucchini in die Pfanne mit dem Bratrückstand der Garnelen geben, salzen und pfeffern. Bei niedriger Hitze garen, bis die Zucchini weich sind, dann die Garnelenschwänze wieder hinzugeben. Die Teigwaren in reichlich Salzwasser al dente kochen, abseihen und mit der Soße vermengen.

