

BANDNUDELN MIT GARNELEN UND MANGOSOÛE

Zutaten (2 Personen)

- 200 g Bandnudeln
- 1 rote Chili
- 250 g Kirschtomaten aus der Dose
- 100 g Garnelen
- 1 EL Chilisoße
- 2 EL Mango-Chutney
- 1 EL Öl
- etwas Basilikum
- Salz, Pfeffer
- etwas gehobelten Parmesan



Zubereitung

Garnelen von Kopf, Schale und Darm befreien und mit der Chilisoße vermischen. Nudeln nach Packungsanleitung in ausreichend Salzwasser kochen. Chilischote in ganz schmale Ringe schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Garnelen ca. 3-4 Minuten darin anbraten. Chili und Tomaten dazugeben und etwas köcheln lassen. Mango-Chutney untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Nudeln abgießen und mit der Soße vermengen. Danach auf Tellern anrichten. Basilikum in Streifen schneiden und drüberstreuen. Zusätzlich noch etwas Parmesan drüber hobeln.