

Penne mit Currysahne, Ananas und Garnelen



Zutaten für drei Personen:

200 g Penne
Salz für das Kochwasser
6 Riesengarnelen
1/2 EL Olivenöl
1 große Schalotte
2 Knoblauchzehen
1 Ecke Butter
100 ml trockener Weißwein
150 ml Sahne
1 geh. TL Gemüsebrühpulver
4-5 Scheiben Ananas aus der Dose
4 EL Ananassaft
Nudelwasser nach Bedarf
1-2 Msp Currypulver

1. Riesengarnelen schonend auftauen, entdarmen, waschen und mit Küchentüchern trocknen.

2. Penne in reichlich Salzwasser garen, Garprobe machen, abgießen und warm halten. Eine Tasse von dem Nudelwasser zurückbehalten.

3. Schalotte und Knoblauch fein würfeln. In einer beschichteten Pfanne mit wenig Olivenöl farblos anschwitzen. Die Ananasscheiben in Stückchen teilen, zugeben und sanft anbraten. Mit dem Weißwein ablöschen, Sahne mit Brühpulver würzen und zugießen, etwas

einköcheln. Mit Ananassaft und Currypulver abschmecken. Nach Bedarf mit etwas Nudelwasser strecken.

4. Inzwischen auch die Garnelen in einer separaten Pfanne braten, bis sie gerade durchgezogen sind. Nicht zu lange braten.

5. Penne mit der Sauce vermengen und die Garnelen auflegen. Auf vorgewärmten Tellern servieren.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Hauptspeisen, Nudeln, Meeresfrüchte, Krustentiere, Garnelen, international

Rezept und Foto: Walter
Stand 02.09.2024