

# Cremige Garnelen-Pasta

ein Rezept von [wiewowasistgut](#)

Zubereitungszeit: 30 Minuten

## Zutaten

- 500 g Nudeln
- 300 g Garnelen (Tiger Prawns), aufgetaut
- 1 Handvoll frische Kräuter (Petersilie, Thymian, Oregano, Basilikum)
- 1 Zwiebel
- 1 rote Paprika
- 2 TL Rapsöl
- 1,5 TL Paprikapulver, geräuchert
- 200 g Sahne (alternativ Milch)
- 200 g Kokosmilch
- 100 g Milch
- 1,5 TL Knoblauchpaste
- 3 TL Gemüsepaste
- Salz / Pfeffer
- etwas Parmesan

## Zubereitung

1. Nudeln nach Packungsanweisung kochen. Nudeln nach dem Abgießen warm halten.
2. Zwiebel und Paprika klein schneiden. Frische Kräuter klein hacken.
3. Rapsöl in eine beschichtete Pfanne geben. Garnelen mit Salz und Pfeffer würzen und von jeder Seite kurz scharf anbraten. Herausnehmen und beiseite stellen.
4. In der gleichen Pfanne Zwiebeln und Paprika anschwitzen. Paprikapulver hinzugeben. Mit Sahne, Kokosmilch und Milch ablöschen und einige Minuten köcheln lassen.
5. Knoblauch- und Gemüsepaste hinzugeben.
6. Gebratene Garnelen und frische Kräuter hinzugeben und nochmals 2-3 Minuten kochen.
7. Nudeln mit cremiger Garnelensauce und etwas geriebenen Parmesan servieren. Dieses Gericht lässt sich besonders gut mit einem kühlen König Pilsener genießen.

Mehr Rezepte gibt es auf [www.koenig.de](http://www.koenig.de).