

Garnelen in Tomaten-Orangen-Sauce



Zutaten:

für 2 Personen

- 8 Black Tiger Garnelen oder nach Wunsch
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Olivenöl

- 180g Nudeln nach Wunsch, hier Conchiglioni

- 2 EL Butter
- 1 kleine Zwiebel
- 1 EL Mehl
- 1 EL Tomatenmark (ungewürzt)
- 3 cl Noilly Prat
- 1 Orange (unbehandelt) Saft und etwas Abrieb
- 1/8 l süße Sahne
- Salz & Pfeffer aus der Mühle
- eine Msp. Safran
- Dill zur Deko

Vorbereitung:

Garnelen säubern, ggf. Darm entfernen und Schale bis auf Schwanz entfernen.

Zubereitung:

Nudeln nach Angabe bissfest kochen.

Für die Sauce die Butter erhitzen, die klein geschnittene Zwiebel hineingeben und glasig dünsten. Mehl zugeben und einrühren, ebenso das Tomatenmark.

Mit Noilly Prat ablöschen.

Ausgepressten Orangensaft und den Abrieb dazugeben. Anschließend mit der Sahne auffüllen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Safran darüber streuen und unterrühren. Er dient eigentlich nur der Farbe.

Auf vorgewärmten Tellern anrichten und dekorieren.

Guten Appetit!! 😊