

Nudelpfanne mit Krabben

Reicht für

2 Personen

Zutaten

200 g Nudeln
800 g gehackte Tomaten (Quader oder Dose)
400 g Garnelen (gefroren, Abtropfgewicht)
Salz
Pfeffer
italienische Kräuter (getrocknet)
Rapsöl oder Sonnenblumenöl



Zubereitung

Die Garnelen auftauen lassen und unter fließendem Wasser abspülen.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Garnelen kurz anbraten.

Die gehackten Tomaten über die Garnelen gießen und kurz aufkochen lassen.

Mit Salz Pfeffer und den Kräutern abschmecken.

Die Nudeln in die kochende Tomatensoße geben und weich kochen. Bei Bedarf etwas Wasser zugeben.

Zubereitungszeit

ca. 30 Minuten