

# Garnelen „Arrabiata“ auf Linguini „Nero“

Gesamtzeit **45 Min.**

## ZUTATEN

4 Portion(en)

### Für die Garnelen:

<b>2</b>	Knoblauchzehen
<b>12</b>	Garnelen, geschält und entdarmt
<b>1</b>	Limette
	Olivenöl
<b>50 ml</b>	Kikkoman natürlich gebrauchte Sojasauce
	Pfeffer

### Für die Tomatenmarmelade

#### „Arrabiata“:

<b>1</b>	Chilischote
<b>0,5 Bund</b>	Basilikum
<b>2</b>	Knoblauchzehen
<b>1</b>	Zwiebel
<b>3</b>	Tomaten
	Olivenöl
<b>100 ml</b>	Brühe
<b>80 ml</b>	Kikkoman natürlich gebrauchte Sojasauce

### Für die Linguini "Nero":

<b>200 g</b>	Mehl
<b>50 ml</b>	Kikkoman natürlich gebrauchte Sojasauce
<b>1 TL</b>	Olivenöl
<b>1 TL</b>	Tintenfischfarbe
<b>2</b>	Eier

## ZUBEREITUNG

### Schritt 1

Die Knoblauchzehen pellen und halbieren. Die Garnelen mit Limettensaft würzen und in einer heißen Pfanne mit dem Olivenöl und dem Knoblauch kross von allen Seiten anbraten.

### Schritt 2

Mit Sojasauce ablöschen, aus der Pfanne nehmen, mit etwas frischem Pfeffer nachwürzen und beiseite stellen.

### Schritt 3

Für die Tomatenmarmelade „Arrabiata“ die Chilischote fein hacken (wer es nicht so scharf mag, sollte die Kerne entfernen!).

### Schritt 4

Die Basilikumblätter fein schneiden. Die Tomaten waschen, den Strunk entfernen und in kleine Würfel schneiden.

### Schritt 5

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und ebenfalls in feine Würfel schneiden.

### Schritt 6

Etwas Olivenöl in einer heißen Pfanne erhitzen, die Zwiebel- und Knoblauchwürfel zugeben und glasig anschwitzen.

### Schritt 7

Die Tomatenwürfel und die Chilischote zugeben, umrühren und mit der Gemüsebrühe auffüllen. Die Sojasauce hinzugeben und ca. 10 Minuten köcheln lassen.

#### **Schritt 8**

Mit Zucker abschmecken, den Basilikum unterheben und beiseite stellen.

#### **Schritt 9**

Für den Pastateig das Mehl durch ein Sieb in eine große Schüssel sieben, Sojasauce, das Olivenöl, die Tinte und die Eier zugeben und alles mit den Händen gut durchkneten.

#### **Schritt 10**

Mit dem Wasser zu einem kompakten Teig kneten. Den Teig zu einer Kugel formen und ca. 30 Minuten abgedeckt bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

#### **Schritt 11**

Im Anschluss den Teig portionieren und mit Hilfe eines Nudelholz oder einer Maschine dünn ausrollen (ggf. mit Mehl nachhelfen).

#### **Schritt 12**

Den Teig in die gewünschte Nudelform bringen und für ca. 15 Minuten trocknen lassen.

#### **Schritt 13**

Danach in einem Topf mit reichlich Wasser zum Kochen bringen und mit etwas Sojasauce würzen.

#### **Schritt 14**

Die Nudeln dazugeben und für ca. 3-4 Minuten (je nach Stärke) „al dente“ kochen. Herausnehmen und mit etwas Butter und der Tomatenmarmelade Arrabiata in eine Pfanne geben. Durchschwenken,

noch einmal abschmecken (ggf. mit etwas Sojasauce und Pfeffer nachwürzen) und auf den Teller geben.

### **Schritt 15**

Die Garnelen „on top“ setzen und servieren.