

## Garnelen mit Bandnudeln

### Zutaten

- Bandnudeln
- Garnelen
- Sahne oder Kondensmilch
- Knoblauch
- Olivenöl
- Tomatenmark
- Petersilie
- Salz, Pfeffer



### Zubereitung

- Die Garnelen (gefroren oder frisch) mit dem Olivenöl, Petersilie, Salz und Pfeffer marinieren und ca. 1 Stunde ziehen lassen
- Nudeln kochen
- Knoblauchzehen dünn aufschneiden und mit den marinierten Garnelen samt Marinade in eine Pfanne geben und so lange braten, bis die Flüssigkeit weg ist.
- Sahne und Tomatenmark hinzufügen und etwas einköcheln lassen.
- Die Nudeln unterheben und alles nochmal abschmecken.

