

# Rezeptidee

## Nudeln mit Sardellen-Tomatensauce und geschälten Garnelen

Hauptgericht - 4 Personen

Vorbereitung: 10 Minuten | Zubereitung: 20 Minuten



### Zutaten

- 8 Sardellenfilets
- Etwa 24 geschälte Garnelen EPIC SELECT
- 2 Zwiebeln, fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen, zerdrückt
- Getrockneter Oregano
- 2 Flaschen Tomatenmark
- Nudeln
- Pfeffer und Salz
- Basilikumblätter

### Zubereitung

Die Zwiebel und den Knoblauch in etwas Olivenöl anbraten. Die Sardellenfilets hinzufügen und schmelzen lassen. Ab jetzt kann auch der getrocknete Oregano hinzugefügt werden. Die Passata zugeben und 15 Minuten köcheln lassen. Die Nudeln in einem Topf mit reichlich Salzwasser al dente kochen. In einer anderen Pfanne die geschälten Garnelen in etwas Olivenöl anbraten. Die Nudeln abgießen und unter die Sauce mischen. Die Nudeln mit etwa 6 Garnelen auf einem Teller anrichten. Mit Basilikum garnieren.



**Black Tiger Garnelen mit Kopf, Body peeled**  
Artikelcode = HOBTBP ...

8/12, 13/15, 16/20 St/750 G  
Schachtel 750 G, 12 pro Karton

**Sardellen ohne Kopf, ausgenommen**  
Artikelcode = FAN HG

90/120 St/Kg  
Beutel 900 G, 10 pro Karton

