



Zutaten für 4 Portionen

Zutaten:

140 g Pasta
150 g Shrimps
2-3 Softaprikose(n)
1 Lauchstengel, klein
80 ml Sahne
500 ml Tomatensaft
3 EL Tomatenmark
2 EL Rapsöl
1 TL Honig
Basilikum
Paprikapulver, edelsüß
Salz
Pfeffer



Eschenbach Porzellan Schüssel 21 cm in sonnengelb



Güde Gemüsemesser Alpha Birne



PEUGEOT Salzmühle Elis sense elektrisch



PEUGEOT Pfeffermühle Elis, elektrisch

1

Lauch von Wurzeln und welken Blattenden befreien, waschen und mit einem Gemüsemesser in schmale Ringe schneiden. Aprikosen fein würfeln. Lauch mit Öl im Cook & Serve -Topf bei geringer Hitze andünsten, mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.

2

Tomatensaft, Tomatenmark und Aprikosenwürfel zugeben, glattrühren. Danach die Nudeln hinzugeben und zum Kochen bringen. Deckel auflegen und bei schwacher Hitze etwa 10 Min. ziehen lassen.

3

Shrimps in einem Sieb abtropfen lassen. Pastamischung mit Honig und Sahne abschmecken, Shrimps darin eine Minute heiß werden lassen und mit Basilikum garniert servieren.

4

Tipp: Je länger der Topf steht, desto weicher werden die Nudeln und dicker der Eintopf. Statt Shrimps passen auch Mini-Mozzarella-Kugeln.