

# LINGUINI MIT GARNELEN, CHILI UND VANILLE

## Zutaten (4 Personen)

- 500 g Linguini
- 500 g Garnelen
- 1 kleinen Zwiebel
- 100 g rote Paprika
- 150 g Cherry-Tomaten
- 2 kleine Tomaten
- 1 EL Honig
- 1 rote Chili
- 100 ml Weißwein
- Handvoll Basilikum
- 50 g Pinienkerne
- Salz
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Chilisoße
- 2 EL Vanilleextrakt



## Zubereitung

Garnelen schälen und vom Darm befreien und in der Chilisoße ordentlich anbraten. Danach aus der Pfanne nehmen.

Zwiebeln klein schneiden, 2 Tomaten und Paprika in kleine Würfel schneiden, Chilischote kleinhacken und Cherry-Tomaten halbieren. Alles in die Pfanne geben und in 2 EL Olivenöl ordentlich anschwitzen. Vanilleextrakt untermischen und mit Salz und Honig würzen/abschmecken. Anschließend mit Weißwein ablöschen und zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 10 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit die Linguini in Salzwasser „al dente“ kochen. Pinienkerne ohne Öl rösten und Basilikum abzupfen.

Linguini direkt aus dem Wasser in die Pfanne geben. Pinienkerne und Basilikum dazugeben und ordentlich schwenken.