

# Penne mit Kirschtomaten und Garnelen

Der Geschmack des Südens in Ihrer Pfanne!



## Zutaten

- 350 g Penne Glutano
- 300 g Garnelen
- 10 Kirschtomaten
- 1 dl Sahne
- 1 Knoblauchzehe
- 30 g Butter
- Salz und Pfeffer

**Portionen 4**

## Zubereitung

Tomaten und Garnelen gut unter fließendem Wasser waschen. Die kleinen Tomaten in der Mitte teilen.

Langsam die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Garnelen dazugeben. Sobald die Garnelen kross angebraten sind, Tomaten und Knoblauch dazugeben. Alles nochmals köcheln lassen und mit der Sahne aufgießen, salzen und pfeffern.

Die Nudeln 7 Minuten lang in gesalzenen Wasser kochen, untermischen und genießen.