

Risoni-Nudeln mit Rotgarnelen

Zutaten für die Nudeln (für 4 Personen):

- 0,1 g Safran
- 400 g Risoni
- 8 EL Olivenöl
- 1,8 l Geflügelfond
- 2 Zehen Knoblauch
- 100 g Zwiebeln
- 2 TL Harissa
- 1 EL Garam Masala
- 75 ml Weißwein
- Salz
- (aus der Mühle) Pfeffer
- 200 g passierte Tomaten
- 30 g Rosinen
- 75 g gelbe Kirschtomaten
- 75 g rote Kirschtomaten
- 200 g gelbe Flaschentomaten
- 1 EL Kümmelsamen
- 2 EL Honig
- 0,5 Bio-Orange
- 6 Blätter frische Minze

Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln. Den Geflügelfond erhitzen.

Die Zwiebel- und Knoblauchwürfel in der Hälfte des Olivenöls in einem Topf glasig dünsten. Die Risoni-Nudeln dazugeben und mitdünsten. Safran, Harissa und Garam Masala untermischen, mit Wein ablöschen und einkochen lassen.

Dann etwas von der heißen Brühe angießen, köcheln lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Nudeln bei mittlerer Hitze 17 bis 20 Minuten bissfest garen. Dabei nach und nach die restliche Brühe dazugeben und öfter umrühren. Nach 15 Minuten Rosinen und passierte Tomaten untermischen. Das Pastasotto soll zum Schluss schön sämig sein.

Die Kirsch- und Flaschentomaten waschen, putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Die Orange heiß waschen und abreiben. Die Kümmelsamen in einer Pfanne im restlichen Öl kurz anrösten. Die Tomatenstücke dazugeben. Mit Honig, Orangenabrieb und Salz würzen und circa 3 Minuten schmoren lassen. Die Minze grob hacken und untermischen.

Zutaten für die Garnelen:

- 12 Rotgarnelen
- 4 EL Rapsöl
- Salz
- Pfeffer

Die Garnelen abbrausen und trockentupfen, die Schale entfernen, am Rücken entlang aufschneiden und den schwarzen Darm entfernen.

Das Rapsöl in einer Pfanne erhitzen, die Garnelen darin rundherum braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Anrichten:

- frische Minze

Das Pastasotto mit Tomaten und Garnelen in vorgewärmten tiefen Tellern anrichten und mit Minzblättchen dekorieren.

Sendung/Quelle: Schleswig-Holstein Magazin

Sendetermin: 21.07.2022

Koch/Köchin: Dirk Luther

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen