

Raclette-Rezept

Pasta mit Garnelen-Bolognese

und Parmesan

Zutaten für 4 Pfännchen:

120 g	Gekochte Penne
160 g	Garnelenbolognese s.u.
60 g	Parmesankäse

für die Garnelen-Bolognese:

150 g	Garnelen ohne Schale und ohne Kopf
50 g	Zwiebelwürfel
1 El	Tomatenmark
300 ml	Gemüsebrühe
1 EL	Basilikum
100 ml	Rotwein ggf. alkoholfrei
1 EL	Olivenöl
Salz, Pfeffer, etwas Petersilie	

Zubereitung der Bolognese

Die Zwiebeln in Olivenöl glasig werden lassen, die Garnelen in kleine Stücke schneiden und dazu geben. Tomatenmark hinzufügen und leicht rösten, denn mit Rotwein ablöschen und mit Gemüsebrühen auffüllen. Etwas reduzieren lassen und den gehackten Basilikum dazu geben.

Zubereitung im Raclette:

Gekochte Penne mit der Garnelen-Bolognese mischen und in ein ausgeöltes Förmchen geben. Mit Parmesan bestreuen und überbacken.