

Garnelen in asiatischer Sauce mit Tortellini



Garnelen in asiatischer Sauce auf Tortellini

Heute sollte es schnell gehen. Keine Zeit für langwieriges Kochen. Außerdem mussten Reste verwertet werden, wie Garnelenschwänze und frische Pasta.

Bei den Mindesthaltbarkeitsdaten sollten Sie nicht so korrekt sein. Vor einiger Zeit hatte ich zwar noch frische Pasta in einer geöffneten (!) Packung für einige Wochen im Kühlschrank liegen. Das war zu lange und es sammelte sich Schimmelpilz auf der Pasta. Das war also nur noch etwas für den Mülleimer.

Bei den frischen Tortellini war das Mindesthaltbarkeitsdatum seit zwei Monaten überschritten. Aber sie waren fest eingetütet und verschweißt und lagen ständig im Kühlschrank. Einfach die Packung öffnen, an der Ware riechen und eventuell ein Stückchen probieren und dann entscheiden, riecht/schmeckt die Ware noch gut oder nicht? In diesem Fall war alles okay

und ich habe die Pasta zubereitet und gegessen. Lecker.

Ich hatte auch schon Sahne im Becher, die bestimmt zwei Monate über dem Haltbarkeitsdatum lag. Auch diese habe ich im Kühlschrank noch aufbewahrt und vor der Verwendung geprüft. Sie roch und schmeckte gut. Einzig war sie etwas eingetrocknet und verdickt, so dass man sie erst noch ein wenig verrühren müsste.

Zutaten (für 1 Person):

- 10–12 Garnelenschwänze ohne Schale
- 1 $\frac{1}{2}$ Streifen geräucherter Bauchspeck
- 1 Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen

- 100 ml trockener Weisswein
- 1 $\frac{1}{2}$ TL [Sambal Brandal](#)
- 2 Löffel [Shrimp Sauce](#)

- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl

- bei Bedarf: geriebener Hartkäse

- 200 g frische Tortellini

Zubereitungszeit: 15 Min.

Die Tortellini nach Anweisung garen. Die Zwiebel und die Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Den Bauchspeck quer in dünne Streifen schneiden. In einem kleinen Topf das Olivenöl erhitzen und die Garnelenschwänze, die Bauchspeckstreifen, die Zwiebel und Knoblauch darin anbraten. Einige Minuten anbraten lassen. Mit dem Weisswein ablöschen und dabei die Röststoffe auf dem Boden des Topfes mit einem Kochlöffel ablösen. Die beiden asiatischen Saucen – sie sind über jeden Asia-Shop oder auch online erhältlich – hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Alles einige Minuten

reduzieren lassen.

Die Tortellini in einem großen Pastateller anrichten, die Garnelensauce darüber geben und mit kleingeschnittenem Schnittlauch garnieren. Und wenn geriebener Hartkäse übrig ist, diesen auch noch darüber geben.