

## Scampis auf Bandnudeln

### Zutaten für 4-6 Personen:

500 g Bandnudeln

1-2 Päckchen Scampis TK fertig mit Kräutern

1 Päckchen getrocknete Tomaten in Öl eingelegt

3 Knoblauchzehen

40 g Olivenöl

1 Zwiebel

2 Zweige frischer Rosmarin

40 g Parmesan in dünne Scheiben gehobelt

Salz, Pfeffer

50g Kräuterbutter



Nudeln in Salzwasser kochen, nach dem Abschütten mit etwas Olivenöl übergießen. Scampis mit den kleingehackten Tomaten in Olivenöl anbraten. Rosmarin, Knoblauch, fein gehackte Zwiebel zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen, zum Schluss Kräuterbutter zugeben. Die Nudeln auf Suppenteller zu einem Nest gedreht verteilen, die Scampis darüber geben und mit dem Parmesan garnieren.

Pro Person (bei 6 Portionen)

Energie 512 Kcal

Fett 17 g

Kohlenhydrate 60 g

Eiweiß 28 g