

Vollkornrigatoni in cremiger Safransauce mit Garnelen

Zutaten

für 4 Personen

500 g	Vollkornrigatoni
1	Zwiebel
2	Knoblauchzehen
2	Zucchini
3 EL	Oliveöl
20	Riesengarnelen, geschält
500 ml	Sojacuisine
1 Döschen	Safranfäden
.	Meersalz
.	Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungszeit:
ca. 25 Minuten

Zubereitung

1. Die Rigatoni in Salzwasser etwa 12 Minuten kochen.
2. Die Zwiebel fein hacken, die Knoblauchzehen abziehen und pressen, die Zucchini in Würfel schneiden. Alles in einer Pfanne im heißen Olivenöl unter Rühren anbraten.
3. Die Garnelen hinzufügen und unter Rühren etwa 2 Minuten weiterbraten, mit Sojacuisine ablöschen und die Safranfäden unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Die Nudeln abgießen und mit der Sauce vermengt servieren.

