

## Pasta-Päckchen mit Gambas



**POINTS®** Wert: 4,5

Portionen: 4

Zubereitungsdauer: 10 min

Garzeit: 15 min

Nur wenige Zutaten, ab in den Ofen und schon kann geschlemmt werden. Ideal zum Vorbereiten und Mitnehmen zu Partys und Grillabenden.

### Zutaten

- 600 g Nudeln, gegart, jede Sorte, kurze Ausformung
- 6 TL Rosmarin, frisch, fein gehackt
- 6 Stück Frühlingszwiebeln/Lauchzwiebeln, feine Ringe
- 400 g Garnelen, ohne Schale, geschält, frisch/TK
- 16 Stück Cocktailtomaten, halbiert
- 300 g Leverno Tomaten-Passata, (oder jede andere Marke)
- Salz
- Pfeffer, schwarz, frisch gemahlen

### Anleitung

- Ofen auf 190 °C vorheizen. 4 Lagen Alufolie (Ø 45 x 30 cm) auf eine Arbeitsfläche legen.
- Die bissfeste Pasta auf den 4 Folien verteilen. Rosmarin darüber streuen, dann die Frühlingszwiebeln, Gambas und Tomaten gleichmäßig darüber geben. Passata darüber löffeln und mit wenig Salz und Pfeffer würzen.
- Folien fest zu kleinen Päckchen verschließen, damit der Dampf nicht entweichen kann. Auf ein Backblech geben und ca. 15 min. im Ofen garen.
- Die Päckchen auf vorgewärmten Tellern servieren, vorsichtig öffnen!