

Cremige Garnelenpasta

Zutaten für 4 Personen

500 g Nudeln (Fettucine)

450 g Garnelen (Black Tiger, White Tiger, Argentinische...)

2 Knoblauchzehen

2 EL Tomatenmark

150 ml Weißwein (optional Nudelwasser und einen Spritzer Zitronensaft)

200 ml Kochsahne

Pfeffer, Salz, Chiliflocken, italienische Kräuter

½ Bund Petersilie

Zubereitung

Die Nudeln nach Packungsanweisung al dente kochen.

Knoblauch schälen und fein hacken.

Die Garnelen kurz anbraten und danach den Knoblauch hinzugeben.

Alles salzen und mit den Chiliflocken und Kräutern würzen. Tomatenmark hinzufügen und kurz anrösten. Mit dem Weißwein ablöschen, die Sahne zufügen und alles kurz einköcheln lassen.

Wenn es zu sehr eindickt, etwas Nudelwasser zugeben.

Die fertigen Nudeln zur Soße geben, alles gut vermengen und vor dem Servieren mit der Petersilie bestreuen.

Guten Appetit!