

# Nudeln mit Garnelen, Spinat in Tomaten-Schmand-Soße

## Für 2 Portionen

200 g Garnelen            200 g Kirschtomaten    200 g Rahmspinat  
150 g Spaghetti        200 ml Schmand        1 TL Oregano  
1 EL Tomatenmark

## Garnelen Marinade:

1 TL Olivenöl            1 TL Paprikapulver    1 kl. TL Knoblauchpulver  
Salz

Garnelen mit Öl, Knoblauchpulver, Paprikapulver und Salz in eine Box geben und für 30 Minuten ziehen lassen.

Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Spaghetti nach Packungsangabe kochen.

Schmand und Tomatenmark in die Auflaufform geben und mit einer Gabel vermengen.

Rahmspinat und Kirschtomaten drauf geben und mit den Garnelen toppen.

Das Ganze für 15 Minuten backen.

Auflaufform aus dem Ofen nehmen und mit Oregano und Salz abschmecken.

Die Spaghetti unterrühren und genießen.

NN am 18. Dezember 2024