

## Tagliatelle mit Feta-Spinat und Garnelen

### Für 2 Personen

250 g Tagliatelle	100 g Blattspinat	200 g Riesen-Garnelen
200 g Fetakäse	8 Eiertomaten	1 Knoblauchzehe
2 Zitronen	1 Bund glatte Petersilie	2 EL Butter
150 ml Sahne	20 ml Cognac	Olivenöl
Salz	Pfeffer, schwarz	

Die Nudeln in Salzwasser gar kochen. Die Petersilie zupfen und fein hacken. Den Stielansatz aus den Tomaten schneiden und die Haut kreuzweise einritzen, in einem Topf Wasser zum kochen bringen und die Tomaten kurz hinein geben. Anschließend mit kaltem Wasser abschrecken und die Haut abziehen. Die Tomaten halbieren, das Fruchtfleisch entfernen und klein schneiden. Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Die Schale der Zitrone reiben. Die Garnelen von Schale und Darm befreien und mit dem Knoblauch und Zitronenzesten einreiben. In einer Pfanne das Olivenöl und die Butter erhitzen und die Garnelen anbraten. Nach einiger Zeit die Tomaten zugeben. Den Cognac einrühren und flambieren. Wenn die Flamme erloschen ist, die Sahne untermischen und vermengen. Die eine Zitrone halbieren und auspressen. In einem Topf etwas Olivenöl erhitzen und den Blattspinat darin andünsten. Den Zitronensaft zugeben. Den Fetakäse in kleine Würfel schneiden und mit zu dem Blattspinat geben. Das Ganze gut vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Nudeln abgießen und mit der Petersilie vermengen. Die andere Zitrone ebenfalls halbieren und auspressen. Den Saft je nach Geschmack zu den Garnelen geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Nudeln mit dem Fetaspinat auf den Tellern anrichten. Die Garnelen und die Soße über die Nudeln geben und servieren.

Yasin Demirel am 26. Mai 2010