

# Nudeln mit Garnelen und Tomaten-Schmand-Soße

## Für 2 Personen:

250 g Spaghetti	2 Knoblauchzehen	1-2 rote Chilischoten
2 Frühlingszwiebeln	2 EL Olivenöl	250 g Garnelen
100 ml Schmand	85 ml trockener Weißwein	2 EL Tomatenmark
Salz, Pfeffer		

Pasta in reichlich Salzwasser al dente garen.

In der Zwischenzeit Knoblauch schälen und hacken. Chili und Frühlingszwiebeln waschen. Chili hacken, Frühlingszwiebeln in Röllchen schneiden. Garnelen mit Küchenpapier trocken tupfen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Garnelen eine Minute anbraten, wenden und Knoblauch, Chili, Weißwein, Sahne, Tomatenmark, Frühlingszwiebeln hinzufügen. Zwei Minuten einkochen lassen. Gut mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Nudeln hinzufügen und alles vermischen. Noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken. Servieren.

NN am 23. Januar 2024