

# Nudeln mit Wein-Schmand-Soße und Garnelen

## Für 2 Personen:

150-200 g Nudeln	200 g Garnelen	Mehl, Oregano
2 EL Öl	2 EL Butter	1 Schalotte, gehackt
1 Knoblauchzehe, gehackt	200 g Schmand	80 ml Weißwein
Zitronensaft	70 g Parmesan	Salz, Pfeffer
Paprikapulver	1 Hand Petersilie, gehackt	

Die Nudeln nach Packungsanweisung garen.

Die Garnelen waschen, trocken tupfen und den Darm entfernen.

Mehl mit Oregano mischen. Die Garnelen darin wälzen, mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.

In einer Pfanne das Öl erhitzen, die Garnelen 1-2 min. unter Wenden braten, herausnehmen und auf die Seite legen.

In der gleichen Pfanne die Butter erwärmen, Zwiebel, Knoblauch anbraten, Wein und Zitronensaft hinzufügen und leicht köcheln lassen, Schmand einrühren, mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken.

Nun von der Hitze nehmen und geriebenen Parmesan einrühren.

Die Nudeln abgießen, die Soße untermischen und die Garnelen hinzufügen. Vor dem Servieren mit Petersilie bestreuen.

NN am 17. Juli 2024