

Nudeln mit Garnelen und Spinat in Tomaten-Sahne-Soße

Für 2 Portionen:

200 g Garnelen 200 g Kirschtomaten 200 g Rahmspinat
190 g Spaghetti 200 ml Cremefine 7% 1 TL Oregano
1 EL Tomatenmark

Garnelen-Marinade:

1 TL Olivenöl 1 TL Paprikapulver 1/2 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.

Cremefine 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 29. Oktober 2024