

Pasta mit Garnelen und Weißwein-Soße

Für 2 Portionen:

200 g Tagliatelle	1 weiße Zwiebel	1 Knoblauchzehe
300 g Garnelen	2 El Butter	60 ml Weißwein
150 ml Gemüsebrühe	Salz, Pfeffer	60 g Baby-Blattspinat
4 Stiele Kerbel	1 El Zitronensaft	

Tagliatellein kochendem Salzwasser nach Packunganweisung bissfest garen.

Zwiebel und Knoblauchzehe fein würfeln. Garnelen abspülen, trocken tupfen und in einer heißen Pfanne mit Butter, Zwiebeln und Knoblauch 2-3 Minuten anbraten. Weißwein zugießen und leicht einkochen lassen. Gemüsebrühe zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und die Sauce etwas köcheln lassen.

Nudeln abgießen. Baby-Spinat waschen und trocken schleudern. Spinat und Nudeln mit der Sauce mischen. Nudeln anrichten, mit abgepflückten Blättern von Kerbel bestreuen und mit etwas Zitronensaft beträufelt servieren.

NN am 25. April 2025