

Beach-Pasta

Für 2 Personen:

250 g dünne Spaghetti	6 Black Tiger Garnelen, gedrittelt	10 Kirschtomaten
100 g Babyspinat	1 EL Butter	300 ml Sahne
100 ml Kokosmilch	1 Zweig Rosmarin	1 EL Olivenöl
1 Msp. Gewürzsalz	1 Msp. Pfeffermix	

Garnelen gemeinsa mit Rosmarin für ca. 30 Sekunden in heißem Olivenöl anbraten. Tomaten dazugeben, mit Gewürzsalz und Pfeffermix würzen und ca. 1 Minute weiterbraten.

Währenddessen die Spaghetti in kochendem Salzwasser fast al dente garen.

Babyspinat und Butter zum Garnelen-Tomaten-Mix geben, einmal schwenken und mit Sahne und Kokosmilch ablöschen. Mit Gewürzsalz und Pfeffermix nachwürzen und ca. 1 Minute einkochen lassen. Die Spaghetti mit in den cremigen Garnelen-Tomaten-Mix geben und darin al dente garen.

Auf Tellern anrichten.

Steffen Henssler am 12. Februar 2022