

Fettuccine in würziger Garnelen-Tomaten-Sauce

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Zutaten Für 2 Personen

230 g Garnelen
120 g getrocknete Tomaten eingelegt in Öl
1/4 Teelöffel Paprikapulver
4 Knoblauchzehen
120 ml Milch
120 ml Sahne
1 Teelöffel getrockneter Basilikum
100 g Parmesan
250 g Fettuccine
Chiliflocken
Salz

Natürlich würden wir jetzt lieber in der Toskana sitzen und Pasta auf die Gabel wickeln, aber mit diesen Fettuccine bringen wir einfach italienisches Flair zu uns nach Hause auf den Teller. Getrocknete Tomaten und frische Garnelen mit viel Knoblauch lassen uns den Süden schmecken.

- 1 -

Tomaten abgießen, dabei 2 EL Öl auffangen und beiseitestellen. Tomaten in Streifen schneiden. Knoblauch

schälen und fein hacken. Parmesan reiben.

- 2 -

Fettuccine nach Packungsanweisung zubereiten.

- 3 -

Öl der getrockneten Tomaten in einer großen Pfanne erhitzen. Knoblauch und Tomatenstreifen ca. 1 Minute anbraten.

- 4 -

Garnelen dazugeben. Mit Salz und Paprikapulver würzen und bei mittlerer Hitze ca. 2 Minuten braten. Milch und Sahne hinzufügen, aufkochen lassen und Hitze reduzieren. Einige Minuten köcheln lassen.

- 5 -

Parmesan in die Sauce geben und unter Rühren schmelzen lassen. Basilikum hinzufügen und Sauce mit Salz und Chiliflocken abschmecken. Pfanne vom Herd nehmen, Fettuccine hinzufügen und mit Sauce vermengen.