

## 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.