

## Cremige Pasta mit Garnelen

### Für 3 Portionen

200 g Tagliatelle	200 g Garnelen, blanchiert	3 Knoblauchzehe
1 Zwiebel	100 ml Weißwein	150 ml Schmand
2 EL Olivenöl	1 EL Zitronensaft	Salz, Pfeffer
Chiliflocken	Petersilie	2 EL Parmesan

Die Garnelen waschen, auftauen lassen und anschließend trocken tupfen.

Knoblauch, Zwiebel schälen und fein hacken.

Die Nudeln al dente kochen und dabei etwas Nudelwasser aufbewahren.

Öl in einer Pfanne erhitzen, Garnelen mit etwas Salz (und Chiliflocken) 1-2 Min. scharf anbraten, dann herausnehmen.

Zwiebel, Knoblauchwürfel in der gleichen Pfanne glasig dünsten, mit Weißwein ablöschen und etwas einkochen lassen.

Schmand einrühren und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Garnelen zurück in die Pfanne geben, Nudeln hinzufügen und alles gut vermengen.

Falls nötig, etwas von dem Nudelwasser dazugeben.

Mit frisch gehackten Kräutern und Parmesan servieren.

NN am 28. August 2025