



CAJUN SHRIMP PASTA

Zutaten:

2 Personen:

- 250g Fettuccine
- 200g Shrimps (TK)
- 1 Becher Sahne
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- Öl zum Anbraten
- 1 rote Paprika
- 1 EL Tomatenmark
- Schuss Weißwein
- ca. 100ml Brühe oder Wasser mit Brühegewürz
- 1 El Mehl
- Salz und Pfeffer
- Cajun-Gewürz oder alternativ: Cayenne-Pfeffer, Paprika edelsüß, Chilli, Thymian, Organo (Optional: kleine Prise Kreuzkümmel)
- Optional: 40g Parmesan

So geht's:

- 1** Die Shrimps auftauen lassen und die Zwiebel und den Knoblauch fein hacken. Die Paprika in dünne Streifen schneiden. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen, die Nudeln in Salzwasser al dente kochen und abgießen. Stellt die Pasta beiseite und gebt ggf. einen Schuss Öl daran, damit die Nudeln nicht kleben.
- 2** Die Zwiebeln und den Knoblauch gemeinsam mit den Shrimps und der Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Das Ganze nun mit einem Schuss Weißwein ablöschen. Den Esslöffel Mehl dazugeben und mit einem Schneebesen einrühren, sodass es keine Klümpchen gibt.
- 3** Die Brühe und die Sahne dazugeben, unterrühren und auf mittlerer Stufe köcheln lassen. Das Tomatenmark unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Cajun-Gewürz abschmecken. Solltet ihr kein entsprechendes Gewürz haben, könnte ihr die aufgeführten Gewürze anstelle verwenden. Tastet euch beim Cayenne-Pfeffer und beim Chilli vorsichtig ran, sodass das Gericht nicht überwürzt schmeckt. Vom Kreuzkümmel braucht ihr nur wenig, vom Paprika eher etwas mehr.
- 4** Optional könnt ihr noch etwas geriebenen Parmesan unterrühren, lasst dann die Soße nun für ca. 10 Minuten weiter köcheln, falls sie zu dick wird etwas mehr Brühe einrühren. Zum Schluss die Nudeln dazugeben.

