



LINGUINE IN WEISSWEIN-SOSSE MIT GARNELEN

So geht's:

Zutaten:

2 Personen:

- 200g Linguine (oder andere Pasta, ich empfehle lange Nudeln)
- 350g TK Garnelen, geschält
- 1 kleine Zwiebel
- 2 Zehen Knoblauch
- Ggf. 1 EL Mehl zum Andicken
- Öl zum Anbraten
- 100ml Weißwein
- 100-150 g Sahne
- etwas Rucola
- Salz, Pfeffer

1 Die Pasta in Salzwasser al dente kochen, abgießen und beiseite stellen. Ungefähr eine halbe Tasse des Pasta Wassers auffangen. Rucola waschen.

2 Eine Pfanne mit Öl erhitzen, die Zwiebel und den Knoblauch fein hacken und kurz andünsten. Die Garnelen dazugeben und mit anbraten. Nach 3-4 Minuten alles mit Weißwein ablöschen.

3 Die Sahne dazugeben und köcheln lassen. Etwas von dem Pasta Wasser mit dazugeben. Weitere 5 Minuten köcheln lassen. Mit Salz & Pfeffer abschmecken und die Pasta dazugeben. Eventuell mit etwas Mehl andicken, falls euch die Soße zu flüssig ist. Auf einem Teller anrichten und eine Handvoll Rucola darauf geben.

