

Pastashop24.de

Tagliolini al nero di seppia mit Garnelen

Zutaten für 2-3 Personen:

250g Tagliolini al nero di seppia
1 Bund Frühlingszwiebeln
200g Garnelen
1 Chilischote
1-2 Knoblauchzehen
100ml Weißwein
Chiligewürzmischung
Olivenöl
1 EL Schmand
etwas Zitronensaft
Salz, Pfeffer



Zubereitung:

Frühlingszwiebeln waschen und in Ringe schneiden. Chilischote entkernen und klein schneiden. Knoblauch schälen und in grobe Stücke schneiden. Garnelen von Kopf und Schwanz trennen und mit Küchenkrepp trocken tupfen.

Salzwasser zum Kochen bringen und Tagliolini nach Packungsanweisung al dente kochen. Garnelen mit Chiligewürzmischung einreiben. Pfanne mit Olivenöl erhitzen und Garnelen mit Knoblauch und Chilischote scharf anbraten. Herausnehmen und beiseite stellen. Frühlingszwiebeln in die Pfanne geben und ebenfalls kurz anbraten. Herausnehmen und zu den Garnelen beiseite stellen. Weißwein in die Pfanne geben und kurz aufkochen und reduzieren. Schmand einrühren und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Garnelen und Frühlingszwiebeln dazu geben. Pasta abgießen und direkt unter die Garnelen geben. Evtl. etwas Salzwasser auffangen und unter die Sauce heben.

Die Nudeln mit Garnelen auf vorgewärmte Teller geben und mit ein paar Frühlingszwiebeln garnieren.