

Garnelen in Limetten-Sahnesauce mit Tagliatelle

by Andreas - Dienstag, November 22, 2011

<http://mundgericht.de/index.php/garnelen-in-limetten-sahnesauce-mit-tagliatelle/>

Ein einfaches und schnell herstellbares Gericht. Anstelle der Garnelen kann man auch Muscheln oder Fischfilets verwenden.

400 gr. Garnelen

100 gr. Tagliatelle

4 Frühlingszwiebeln

150 gr. braune Champignons

1 rote Chili

3 Knoblauchzehen

1 EL Olivenöl

200 ml Sahne

50 ml Weißwein

1 EL Limettensaft

Pfeffer

Salz

Die Frühlingszwiebeln in dünne Ringe schneiden. Die Knoblauchzehen fein hacken. Mit den in dünne Scheiben geschnittenen Champignons, der entkernten ebenfalls in Ringe geschnittenen Chili und den geschälten, entdarmten Garnelen in Olivenöl anbraten. Nun die Sahne, den Weißwein und den Limettensaft dazu gießen. Ca. 10 Minuten bei offenem Deckel köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Abschließend die gekochten Nudeln unterheben.

PDF generated by Kalin's PDF Creation Station