

Kochen mit Klaus

Bärlauch-Garnelen auf Spaghettini

Zutaten: (Für 2-3 Personen)

- 250 g TK-Eismeer Garnelen Bärlauch), 80 g getr. Tomaten in Öl, Salz,
- Pfeffer, Olivenöl, 1 Zwiebel, 3 Knoblauchzehen, 250 g Champignons,
- 30 g Bärlauch, 200 g Spaghettini

Zubereitung:

1. Garnelen auftauen lassen, waschen u. trockentupfen. Zwiebel u. Knoblauch fein würfeln. Tomaten abtropfen lassen, (Öl dabei auffangen) u. in fein hacken. Champignons putzen u. klein schneiden. Bärlauch waschen, trocknen u. klein hacken.



2. Spaghettini nach Angabe zubereiten. Tomatenöl erhitzen, Zwiebeln, Knoblauch u. getrocknete Tomaten darin anbraten. Champignons zugeben u. mitbraten, (evtl. noch etwas Olivenöl zugießen u. erhitzen) Garnelen zufügen u. rosa braten. Mit Salz u. Pfeffer würzen.



3. Spaghettini abgießen. Bärlauch unter die Garnelen heben u. sofort in tiefen Tellern auf den Spaghettini angerichtet servieren.



Tipp des Chaoten:

Schön würzig lecker! Einfach klasse...

