

# Kochen mit Klaus

## Garnelen auf Sahne-Nudeln

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 500 g TK-Garnelen, 100 g Zuckerschoten, 250 ml Gemüsebrühe, Salz
- 100 g TK-Erbsen, 2 Knobizehen, 1 Zwiebel, 2 Lauchzwiebeln, Butter,
- 250 g Champignons, Zitronenpfeffer, Zitronensaft, Öl, 1-2 EL Mehl,
- 200 ml Sahne, 300 g Wellen-Bandnudeln, 30 g geriebener Parmesan ,
- frische Kresse

### Zubereitung:

1. Garnelen auftauen lassen, waschen u. trocknen. Zwiebel, Lauchzwiebelweiß u. Knobi fein würfeln. Lauchzwiebelgrün in Ringe, Pilze vierteln oder in Scheiben schneiden. Zuckerschoten mit heißer Brühe übergießen. Erbsen zugeben u. nach 5 Min. abgießen, Brühe auffangen. Nudeln nach Angabe zubereiten.



2. Zwiebeln u. Knobi in heißer Butter glasig dünsten, Pilze mitdünsten, Mehl einstreuen u. anschwitzen. Mit Brühe u. Sahne ablöschen. Aufkochen, Parmesan einrühren u. 10 Min. köcheln lassen. Mit Salz, Zitronenpfeffer u. Zitronensaft abschmecken. Nudeln in tiefe Teller geben, mit Sauce übergießen.



3. Garnelen in heißem Öl beidseitig anrösten, salzen u. auf die Sahne-Nudeln geben. Mit Kresse garniert servieren.



*Tipp des Chaoten:* Dazu einen trock. Weißwein genießen. Lecker!



Erstellt von Klaus am 13.07.2013