

Kochen mit Klaus

Garnelen-Spinat-Käsesauce auf Pasta

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 250 g Riesengarnelen, 1 Zwiebel, 1 Knobizehe, Salz, Pfeffer, Muskat,
- ½ Pck. Zitronenschale, 400 g TK-Blattspinat, 100 g Cocktailtomaten,
- 250 Champignons, Olivenöl, 250 ml Cremefine, 100 g Frischkäse,
- 80 ml Weißwein, 30 g Pinienkerne, helle Sauce, 250 g Penne-Nudeln,
- 80 g Parmesan

Zubereitung:

1. $\frac{3}{4}$ des Parmesans fein reiben, Rest hobeln. Spinat u. Garnelen in je einen Sieb geben u. auftauen lassen. Garnelen mit Zitronensaft beträufeln. Cremefine erhitzen, Frischkäse u. geriebenen Parmesan einrühren, mit Wein verlängern. Mit Salz, Pfeffer, Muskat u. Zitronenschale abschmecken. Sauce mit heller Sauce andicken.



2. Pinienkerne ohne Fett in einer beschichteten Pfanne rösten. Zwiebel u. Knobi fein würfeln. Pilze in Scheiben schneiden, Tomaten halbieren. Pasta nach Angabe zubereiten.



3. Zwiebeln in Olivenöl glasig dünsten, Knobi kurz mitdünsten, Pilze u. Spinat zugeben u. einige Min. mitgaren. Sauce unterrühren, Tomaten, Garnelen u. Pinienkerne unterheben u. abgedeckt einige Min. garen. Evtl. mit heller Sauce andicken. Mit Salz, Pfeffer u. etwas Zitronensaft abschmecken. Pasta abgießen u. mit Sauce u. gehobelem Parmesan bedeckt servieren.



Tipp des Chaoten: *Dazu einen trockenen Weißwein reichen!*



Erstellt von Klaus am 05.03.2016