

Kochen mit Klaus

Paprika-Chilisauce mit Garnelen

Zutaten: (Für 3 Personen)

- 250 g TK-Garnelen, Zitronensaft, 250 g Champignons, 1 kl. Zwiebel,
- 3 Lauchzwiebeln, 3 Knobizehen, 250 g Paprika-Mix, 300 g Spaghetti,
- Butter, 200 ml Gemüsebrühe, 100 ml Sahne, 25 g Pinienkerne,
- Chiliflocken nach Belieben, 200 g Streichcreme Chili-Paprika,
- 2-3 EL helle Sauce, Salz, Pfeffer, je 1 EL TK-Schnittlauch & Petersilie

Zubereitung:

1. Garnelen auftauen lassen, abspülen u. mit Zitronensaft beträufeln. Pinienkerne ohne Fett goldbraun in einer Pfanne rösten, beiseite stellen. Gemüse putzen. Zwiebel u. Knobi fein, Paprika klein würfeln, Lauchzwiebeln in Ringe schneiden u. Pilze vierteln.



2. Zwiebeln u. Knobi in Butter glasig dünsten. Paprika, Pilze u. Lauchzwiebeln einige Min. mitbraten. Streichcreme u. Chiliflocken einrühren, mit Sahne u. Brühe ablöschen. Aufkochen, mit heller Sauce binden. Nudeln nach Angabe zubereiten u. abgießen.



3. Nach 10 Min. Garnelen unterheben. Mit Salz u. Pfeffer abschmecken. Kräuter einrühren. Sauce auf Spaghetti in tiefen Tellern servieren.



Tipp des Chaoten: Mit Pinienkernen garniert servieren!



Erstellt von Klaus am 25.03.2016