

Kochen mit Klaus

Pasta mit Garnelen-Paprika-ChilisaUCE

Zutaten: (Für 3 Personen)

- 250 g TK-Garnelen, Zitronensaft, 1 kl. Zwiebel, 250 g Champignons,
- 1 Knobizehe, 250 g Paprika-Mix, Butter, Salz, 300 g Spaghetti,
- 200 ml Gemüsebrühe, 100 ml Cremefine, Pfeffer, Chiliflocken,
- ChilisaUCE, 200 g Brunch Paprika-Peperoni, 2-3 EL helle Sauce,
- Schnittlauch & Petersilie

Zubereitung:

1. Garnelen auftauen lassen, abspülen u. mit Zitronensaft beträufeln. Zwiebel u. Knobi fein, Paprika klein würfeln, Pilze vierteln.



2. Zwiebeln u. Knobi in Butter glasig dünsten. Paprika u. Pilze 5 Min. mitbraten, mit Cremefine u. Brühe ablöschen. Aufkochen u. 15 Min. köcheln lassen. Brunch, Chiliflocken u. ChilisaUCE einrühren, aufkochen, mit heller Sauce binden, salzen u. pfeffern. Pasta nach Angabe zubereiten u. abgießen.



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



Tipp des Chaoten: Mit Petersilie garniert servieren!

