# Kochen mit Klausi

## Pasta mit Scampi-Spinat-Sahnesauce

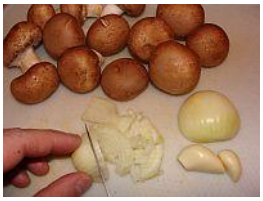
### Zutaten: (Für 2-3 Personen)

- 250 g Riesengarnelen, 1 Zwiebel, 2 Knobizehen, Salz, Pfeffer,
- 300 g TK-Blattspinat, 200 Champignons, Olivenöl, 200 ml Sahne,
- Zitronensaft, 3 Pck. Bresso, 30 g Pinienkerne, heller Saucenbinder,
- 200 g Bavette, 40 g Parmesan, getrocknetes u. frisches Basilikum

### Zubereitung:

1. Spinat u. Garnelen in je einem Sieb geben u. auftauen lassen. Garnelen mit Zitronensaft beträufeln. 25 g des Parmesans fein reiben, Rest hobeln. Pinienkerne ohne Fett in einer beschichteten Pfanne rösten. Zwiebel u. Knobi fein würfeln. Pilze je nach Größe in Spalten oder Scheiben schneiden. Pasta nach Angabe zubereiten.

2. Zwiebeln in Olivenöl glasig dünsten, Knobi kurz mitdünsten, Pilze u. Spinat zugeben u. einige Min. mitgaren, salzen u. pfeffern. Mit Sahne ablöschen, Parmesan u. Bresso einrühren, Saucenbinder einrühren u. unter Rühren aufkochen.



3. Garnelen u. Pinienkerne unterheben u. einige Min. köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft u. Basilikum würzen. Pasta abgießen, in tiefen Tellern mit Sauce, gehobeltem Parmesan u. frischem Basilikum bedeckt servieren.

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

***Erstellt von Klausi am 01.03.2019***