

Kochen mit Klaus

Pasta mit Shrimps-Sauce

Zutaten: (Für 2-3 Personen)

- 180 g Bandnudeln, Salz, Pfeffer, 250 g Champignons, Butter,
- 1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 250 ml Cremefine, 50 ml Weißwein,
- 1 Pck. Fix f. Kräuter-Rahm Schnitzel, 2 EL helle Sauce, Zitronensaft,
- 140 g Shrimps, 100 g Partygarnelen, Dill, Petersilie

Zubereitung:

1. Zwiebel u. Knoblauch schälen, fein würfeln. Pilze putzen, vierteln oder in Scheiben schneiden. Shrimps, Garnelen abgießen u. waschen. Die Nudeln in reichlich Salzwasser bissfest kochen.



2. Butter in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel u. Knoblauch glasig dünsten, Pilze mitdünsten. Fix in 200 ml kaltes Wasser u. Cremefine einrühren, kurz quellen lassen. Sauce zugießen, helle Sauce einrühren, aufkochen, einige Min. köcheln lassen. Mit Weißwein verlängern. Salzen u. pfeffern. Shrimps u. Garnelen zugeben, darin erhitzen.



3. Kräuter u. Zitronensaft in die Sauce rühren u. auf den abgetropften Nudeln servieren.



Tipp des Chaoten:

Es wurde noch etwas Worcestershire-Sauce verwendet.

