

Kochen mit Klaus

Reginette mit Garnelen

Zutaten: (Für 3 Personen)

- 250 g braune Champignons, 1 Zwiebel, 2 Knobizehen, Salz, Pfeffer,
- 300 g Reginette-Nudeln, 300 g Party-Garnelen, Zitronensaft, Butter,
- 100 ml Weißwein, 150 ml Brühe, 1 Pck. Fix für Lachs-Sahnegratin,
- ½ Pck. helle Sauce, 1 Pck. Bresso, 80 g TK-Erbesen, Basilikum

Zubereitung:

1. Garnelen abspülen, trockentupfen, mit Zitronensaft beträufeln. Zwiebel u. Knobi fein würfeln. Pilze je nach Größe vierteln oder in Scheiben schneiden.



2. Zwiebeln u. Knobi in heißer Butter glasig dünsten, Pilze mitdünsten, mit Wein ablöschen, salzen u. pfeffern. Fix, Bresso, Erbsen u. Kräuter einrühren, aufkochen, köcheln lassen. Garnelen zugeben u. glasig werden lassen. Mit Zitronensaft, Salz u. Pfeffer abschmecken.



3. Nudeln inzwischen in kochendem Salzwasser nach Angabe garen, abgießen u. mit Garnelen-Sauce bedeckt auf Tellern anrichten.



Tipp des Chaoten: Mit Basilikum garniert servieren.

