

Kochen mit Klaus

Safran-Bandnudeln mit Garnelen

Zutaten: (Für 2-3 Personen)

- 250 g Safran-Bandnudeln, 250 g Garnelen (Provence), Zitronensaft,
- Salz, Pfeffer, 1 Zwiebel, 2 Knobizehen, 100 ml Weißwein, Butter,
- 150 ml Brühe, 1 Pck. Fix für Lachs-Sahnegratin, ½ Pck. helle Sauce,
- 1 Pck. Bresso, 80 g TK-Erbsen, Kräuter aus der Provence, Basilikum

Zubereitung:

1. Garnelen auftauen, abspülen, trocken tupfen u. mit Zitronensaft beträufeln. Zwiebel u. Knobi fein würfeln.



2. Zwiebeln u. Knobi in heißer Butter glasig dünsten, 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.

