

Kochen mit Klaus

Zitronen-Linguine mit Garnelen

Zutaten: (Für 3 Personen)

- 250 g TK-Garnelen, 250 g Champignons, 1 kl. Zwiebel, 1 Zitrone, Salz
- 3 Lauchzwiebeln, 10 Kirschtomaten, Pfeffer, 2 Knobizehen, Butter,
- 300 g Linguine, 1 P. Zitronenschale, 200 ml Gemüsebrühe,
- 25 g Pinienkerne, 200 g Brunch Classic, 150 g Frischkäse,
- Weißwein, TK-Dill & Petersilie

Zubereitung:

1. Garnelen auftauen lassen. Zitrone heiß abwaschen. Von $\frac{1}{2}$ Zitrone die Schale abreiben, diese Hälfte abschneiden u. damit die Garnelen beträufeln. Pinienkerne ohne Fett in einer Pfanne anrösten u. beiseite stellen. Gemüse putzen. Zwiebel, Knobi klein würfeln, Lauchzwiebeln in Ringe schneiden, Pilze vierteln u. Tomaten halbieren.



2. Zwiebeln u. Knobi in Butter glasig dünsten. Pilze u. Lauchzwiebeln einige Min. mitbraten. Brunch, Frischkäse u. Zitronenschale einrühren, mit Sahne u. Brühe ablöschen. Aufkochen, mit heller Sauce binden. Linguine nach Angabe zubereiten u. abgießen.



3. Nach 10 Min. Garnelen u. Tomaten unterheben, mit Wein verlängern. Mit Salz u. Pfeffer würzen, Kräuter einrühren. Rest Zitronensaft einrühren (nicht mehr kochen!). Sauce auf den Linguine in tiefen Tellern mit den Pinienkernen bestreut anrichten.



Tipp des Chaoten: Mit Zitronenspalten garniert servieren!

