

# Kochen mit Klaus

*Leicht & Lecker!*

## Zitronen-Penne mit Party-Garnelen

**Zutaten: (Für 3 Personen)**

- 200 g Party-Garnelen, 250 g Champignons, 4 Lauchzwiebeln, Pfeffer,
- 3 Knobizehen, 1 Zitrone, Salz, 200 g Penne-Nudeln, Olivenöl,
- 250 ml Cremefine, 150 ml Gemüsebrühe, ca. 2-3 EL Saucenbinder,
- 50 ml Weißwein, je 1 EL TK-Dill & TK-Petersilie

**Zubereitung:**

1. Zitrone heiß abwaschen, die Schale abreiben u. 2 EL Saft auspressen. Lauchzwiebelweiß klein, Lauchzwiebelgrün in Ringe, Pilze in Scheiben schneiden, Knobi fein würfeln. Party-Garnelen abspülen u. trocken tupfen. Nudeln nach Angabe garen.



2. Lauchzwiebeln u. Knobi in Olivenöl glasig dünsten. Pilze einige Min. mitbraten. Mit Cremefine u. Brühe ablöschen. Zitronenschale u. -saft zufügen. Mit Saucenbinder andicken. Abgedeckt 10 Min., dann noch mal 10 Min. offen köcheln lassen.



3. Nach 10 Min. Party-Garnelen unterheben. Mit Wein verlängern, mit Salz u. Pfeffer abschmecken. Kräuter einrühren.



*Tipp des Chaoten:* *Mit einem guten Weißwein genießen!*



Erstellt von Klaus am 26.02.2015