

# Pasta mit Garnelen

Ein tolles Rezept für Fans von Meeresfrüchten: leckere Pasta mit Garnelen und cremiger Sauce.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 30 min



## Zutaten

320 g	Riesengarnelen
3 EL	<a href="#">Mayonnaise</a>
320 g	Tagliatelle
40 g	<a href="#">Parmesan</a>
150 ml	Halbfettmilch
2 EL	Olivenöl
1 Stk.	<a href="#">Knoblauchzehe</a>
1 EL	Petersilie

## Zubereitung

1. Zuerst müssen die Nudeln für die **Pasta mit Garnelen** in Salzwasser bissfest kochen. Währenddessen die Garnelen säubern, schälen, Kopf und Darm entfernen (oder küchenfertige Garnelen verwenden).
2. Eine Pfanne mit Öl heiß werden lassen und die Riesengarnelen anbraten. Die Knoblauchzehe schälen und in eine Schüssel geben. Parmesankäse hinein reiben. Petersilie waschen, trocknen, fein hacken und mit in die Schüssel geben.
3. Milch und Mayonnaise zufügen und alles gründlich verrühren. Die Sauce mit in die Pfanne geben und erhitzen. Regelmäßig vorsichtig umrühren. Anschließend in tiefen Tellern anrichten und je nach Belieben noch dekorativ verschönern.

## Tipp

Als Beilage zur Pasta mit Garnelen schmeckt ein gemischter Salat.