Shrimps-Nudeln

Das Rezept für die Shrimps-Nudeln ist schnell auf den Tisch gezaubert. Das köstliche Nudelgericht schmeckt Jung und Alt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

300 g	Nudeln
1 Stk.	Knoblauchzehe
150 g	Kräuterfrischkäse
200 ml	Schlagobers
250 g	Shrimps (TK)
Nach Belieben	Parmesan gerieben

Zubereitung

1. Die **Shrimps** rechtzeitig vom Gefrierfach nehmen, auftauen lassen, mit Wasser abspülen und trocken tupfen.

2. Die **Nudeln** nach Packungsanleitung bissfest kochen. Abseihen und abtropfen lassen.

3. In der Zwischenzeit den Frischkäse in einen Kochtopf geben, erhitzen und bei mittlere Hitze zerlaufen lassen. Das Schlagobers und fein gehackten Knoblauch zugeben und aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Die Sauce von der Herdplatte nehmen, Shrimps hineingeben und in der heiße Sauce erwärmen lassen.

5. Die Nudeln mit der Shrimps Sauce anrichten, servieren und geriebenen Parmesan dazu reichen.

Tipp