

Shrimpsspaghetti

So einfach lässt sich ein raffiniertes Gericht zubereiten: tolles Rezept für Shrimpsspaghetti mit Weißwein und Tomatenwürfeln.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

220 g	Spaghetti
200 ml	Schlagobers
160 g	Shrimps
1 Stk.	Knoblauchzehe (zerdrückt)
1 EL	Butter
1 Stk.	Tomate (getrocknet)
2 EL	Weinbrand
2 EL	Weißwein
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Dille

Zubereitung

1. Zuerst werden die Nudeln für die **Shrimpsspaghetti** zubereitet. Einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und die Spaghetti bissfest (al dente) garen. Anschließend in ein Sieb gießen und abtropfen lassen.
2. Während die Nudeln kochen, den Knoblauch schälen und zerdrücken. Dill waschen, trocknen und hacken. Die getrockneten Tomaten klein schneiden. Butter in einer Pfanne zerlassen und Knoblauch darin anrösten. Tomatenwürfel zufügen und etwa 5 Minuten lang braten. Mit Weinbrand, Wein und Schlagobers ablöschen. 5 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Zwischendurch mit dem Schneebesen die Sauce durchrühren. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

3. Die küchenfertigen Shrimps in die Pfanne geben, nicht mehr kochen lassen. Die Nudeln zufügen und alles gut vermischen, noch einmal auf der heißen Herdplatte durchziehen lassen. Zum Schluss den Dill untermischen und anrichten.

Tipp

Für die Shrimpsspaghetti kann man anstelle von Dill auch andere Kräuter nach Geschmack verwenden, etwa Petersilie, Schnittlauch oder Zitronenmelisse.