

# 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	<a href="#">Spaghetti</a>
200 ml	<a href="#">Schlagobers</a>
160 g	<a href="#">Shrimps</a>
1 Stk.	<a href="#">Knoblauchzehe</a> (zerdrückt)
1 EL	<a href="#">Butter</a>
1 Stk.	<a href="#">Tomate</a> (getrocknet)
2 EL	Weinbrand
2 EL	Weißwein
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
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.