

Tagliatelle mit Shrimps-Dill-Sauce

Pasta mal anders: Bei dem Rezept für Tagliatelle mit Shrimps-Dill-Sauce harmonisieren die Aromen von Shrimps und Dill wunderbar miteinander.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

500 g	Nudeln (Tagliatelle)
1 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Knoblauchzehe
50 g	Butter
120 ml	Gemüsebrühe
200 ml	Schlagobers
Nach Belieben	Wasser (zum Andicken)
Nach Belieben	Mehl (zum Andicken)
2 EL	Dille
500 g	Shrimps
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für Tagliatelle mit Shrimps-Dill-Sauce reichlich Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen und die Nudeln darin laut Packungsanweisung al dente kochen. Abgießen und abtropfen lassen.
2. In der Zwischenzeit Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Butter in einer Pfanne zerlassen und Zwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten. Mit Gemüsebrühe ablöschen und mit Schlagobers auffüllen. Aufkochen lassen.
3. Mehl in Wasser verrühren und in die Sauce geben, damit sie leicht andickt. Dann den Dill und

das Shrimps-Fleisch dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Tagliatelle mit der Sauce anrichten und servieren.

Tipp

Zur Tagliatelle mit Shrimps-Dill-Sauce schmeckt ein Gurkensalat.