

## 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	<a href="#">Nudeln</a> (Tagliatelle)
1 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a>
1 Stk.	<a href="#">Knoblauchzehe</a>
50 g	<a href="#">Butter</a>
120 ml	Gemüsebrühe
200 ml	<a href="#">Schlagobers</a>
Nach Belieben	Wasser (zum Andicken)
Nach Belieben	Mehl (zum Andicken)
2 EL	Dille
500 g	<a href="#">Shrimps</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>

### 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.