

Tagliatelle mit Shrimps

Ein frisches Rezept für Tagliatelle mit Shrimps, dass gerade im Sommer einfach wunderbar passt. Lecker und leicht, sorgt für absolute Hochgefühle.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

220 g	Tagliatelle
1 Stk.	Knoblauchzehe
1 EL	Olivenöl
160 g	Shrimps
160 g	Frischkäse
30 g	Schlagobers
60 ml	Milch
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Salz
1 Prise	Basilikum

Zubereitung

1. Leckere Tagliatelle mit Shrimps hängen entscheidend davon ab, dass die Nudeln nicht verkocht sind. Am besten frische Nudeln kaufen, die schmecken besonders lecker. Diese dann in einem großen Topf mit kochendem Salzwasser bissfest garen.
2. Knoblauch schälen und fein hacken. Diesen dann in einer beschichteten Pfanne in Olivenöl andünsten. Die Shrimps ebenfalls dazugeben und gemeinsam anbraten. Den Frischkäse, Obers und Milch vorsichtig einrühren und bei geringer Hitze kurz aufkochen und dabei mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Nun die Nudeln in die Pfanne geben und alles gut miteinander vermischen. Das frische Basilikum waschen und trocknen, gut 2/3 davon hacken, den Rest ganz lassen zum Garnieren. Das gehackte Basilikum locker und großzügig über die Nudeln streuen, den

ganzen liebevoll darauf platzieren und sofort servieren.

Tipp

Fruchtiger werden die Tagliatelle mit Shrimps, wenn man halbe Cocktailtomaten mit untermischt. Auch ein leckerer Tomatensalat passt sehr gut zu dem sommerlichen Gericht. In die Soße noch einen kleinen Spritzer Zitrone geben, das verleiht dem Gericht die besondere Note.