

Tagliatelle mit Garnelen und Spinat



Rezept: 0101

Liste: 6.8. Pasta

Kategorie:

Nudel, Gemüse, Käse, Garnele,

Quelle:

CookBack

Rezeptbeschreibung

Die Nudeln nach Packungsanleitung „al dente“ in reichlich Salzwasser kochen. Eine große Pfanne erhitzen und das Olivenöl hineingeben. Darin die Schalotten und den Knobloch bei mittlerer Hitze für ca. 5 Minuten dünsten.

Nun mit Weißwein und Gemüsefond ablöschen und um die Hälfte reduzieren. Im Anschluss die Sahne zugeben und noch mal alles um ein Drittel reduzieren. Dann den Gorgonzola in Würfel schneiden und mit der Sauce gut vermengen. Petersilie und Thymian zugeben mit Salz und Pfeffer abschmecken. Garnelen mit in die Sauce geben, ebenso die halbierten Cherry Tomaten. Den Blattspinat darüber geben und mit etwas Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Den Spinat jedoch nicht unterheben. Das ganze abgedeckt so lange dünsten bis der Spinat leicht eingefallen ist.

Nun die Nudeln durch ein Sieb abgießen und mit in die Pfanne geben. Gut vermengen und auf Teller anrichten. Noch etwas Parmesan darüber reiben und mit fein gehackter Petersilie dekorieren.

Zutatenliste für 2 Personen

150 g Tagliatelle
8 - 10 Garnelen, gesäubert
200 g Blattspinat, klein
10 Cherry Tomaten
75 g Gorgonzola
1 - 2 Schalotten, feine Würfel
1 Knoblauchzehe, feine Würfel
50 ml Gemüsefond
50 ml Weißwein, trocken
100 ml Sahne
1 EL Petersilie, gehackt
 $\frac{1}{2}$ TL Thymian, getrocknet
40 g Parmesanfrisch, gerieben
1 EL Olivenöl
Muskatnuss, frisch gerieben
Salz und Pfeffer