

Pasta mit Garnelen in Weißwein-Sahne-Soße - Rezept von WOLL®

Ein Soulfood, das gleichzeitig auch zu einem eleganten Dinner passen würde? Na klar! Pasta mit saftigen Garnelen, Weißwein, Knoblauch und weiteren Gewürzen geht schnell, schmeckt lecker und beeindruckt nebenbei auch noch deine Gäste.

Rezept herunterladen

Zutaten

- 400 g Nudeln
 - 600 g Garnelen ohne Schale
 - 5 Knoblauchzehen
 - 2 Frühlingszwiebeln
 - 300 ml Weißwein
 - 300 ml Sahne
 - Chili
 - Salz
 - Pfeffer
 - Parmesan
-

Zubereitung

Schritt 1

Den Knoblauch schälen und fein würfeln und die Frühlingszwiebeln in dünne Ringe schneiden.

Schritt 2

In einer Pfanne Öl erhitzen und den Knoblauch darin anbraten. Die Garnelen, die Frühlingszwiebeln und Chili nach Geschmack hinzufügen. Wenn die Garnelen gar sind, mit Weißwein ablöschen und kurz einkochen lassen. Die Sahne dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Schritt 3

Die Nudeln in kochendes Salzwasser geben und köcheln lassen, bis diese gar sind. Danach die Nudeln abgießen und mit der Soße (und nach Geschmack mit Parmesan) servieren.

Das WOLLt ihr!

Kochgeschirr in denen das Kochen zum Kinderspiel wird



WOLL® Diamond Active
Lite 22x22cm Kochtopf mit
integriertem Siebeinsatz

€ 159,98



WOLL® Diamond Lite
Bratpfannen-Set 20,24 &
28cm, 3tlg. 2tlg.
Pfannenschutz

€ 179,99



PRESSURE PRO by
WOLL® Schnellkochtopf
18/10 Edelstahl 6l, Ø 22cm

€ 119,99



WOLL® Rühr- &
Schwenkpfanne
9cm hoch inkl. C
Pfannenwender

€ 99,99

Jetzt entdecken

Hervorragend