

Spaghetti mit Garnelen in Senfsoße bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

500 gr Spaghetti, 8 küchenfertige Garnelenschwänze, 3 Tintenfischtuben (150gr), 200 gr Kirschtomaten, 3 Esslöffel Olivenöl, 2 Zwiebeln, 100 ml trockener Weißwein, 250 ml Gemüsebrühe, 1 Becher Schlagsahne, 2 große Lorbeerblätter, 3 Esslöffel körniger Senf, 1,5 Esslöffel heller Soßenbinder, 3 Prisen Salz und Pfeffer, 1 mittelgroße Zitrone.

Die Vorbereitungen:

Spaghetti in reichlich Salzwasser bissfest garen. Inzwischen die Garnelen waschen und trockentupfen. Tintenfischtuben waschen und in Ringe schneiden. Zwiebeln schälen und fein würfeln. Tomaten putzen, waschen und vierteln.

Die Zubereitung:

Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln, Garnelen und Tintenfischringe darin unter wenden ca. 3 Min. anbraten. Anschließend würzen. Mit dem Saft der Zitrone, Weißwein, Brühe und Sahne ablöschen. Lorbeerblätter zugeben und aufkochen. Senf unterrühren, Tomaten zufügen und alles 5 Min. köcheln lassen. Soßenbinder einstreuen und nochmals abschmecken.

Spaghetti abtropfen und mit der Soße anrichten.