

Farfalle mit Shrimps bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

300-400 gr Farfalle (oder andere bissgroße Nudeln), 2 Packungen TK-Shrimps, 4 Knoblauchzehen (fein gehackt), 8 Handvoll grob gehackter Spinat, 2 Becher süße Sahne, 2 Spritzer Limettensaft, 4 Esslöffel Butter, Salz, Zironenpfeffer, Zucker, 3 Esslöffel Maisstärke, 1 Tasse Milch.

Die Zubereitung:

- Nudeln in reichlich Salzwasser bissfest kochen, währenddessen
- Butter zerlassen, Shrimps darin anbraten
- fein gehackten Knoblauch, gewaschenen und grob gehackten Spinat hinzufügen
- wenn der Spinat zusammengefallen ist, Sahne angießen und gut aufkochen
- mit Salz, Pfeffer, wenig Zucker und Limettensaft abschmecken und evtl. mit etwas Stärke, in Milch angerührt, binden
- abgeschreckte Nudeln mit der Soße überziehen und gleich servieren

Ein leichtes Sommeressen, trotz der Sahne!