

Cremige GARNELN PASTA

für
4 PERSONEN



 MIT SPINAT & GETROCKNETEN TOMATEN 
♥

Cremig, aromatisch und voller mediterraner Aromen –
diese Pasta bringt Sommerfeeling auf den Teller!



ZUTATEN (für 4 Personen)

- 400 g Pasta nach Wahl
- 400 g Garnelen
- 200 g frischer Blattspinat
- 100 g getrocknete Tomaten in Öl
- 250 ml Sahne
- 50 g geriebener Parmesan
- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer



ZUBEREITUNG

- 1 Die Pasta nach Packungsanweisung kochen.
- 2 Garnelen mit Olivenöl in der Pfanne anbraten.
- 3 Den Knoblauch fein hacken und kurz mit anbraten.
- 4 Die getrockneten Tomaten klein schneiden und hinzufügen.
- 5 Sahne und Parmesan einrühren.
- 6 Den Blattspinat dazugeben und zusammenfallen lassen.
- 7 Die Pasta unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



TIPP: Ein Spritzer Zitronensaft oder etwas Zitronenabrieb rundet die Sauce perfekt ab!



Guten Appetit! 

