

# Tagliatelle mit Garnelen und Rucola

## Pâtes aux crevettes



### Zutaten für zwei Personen:

150 g Tagliatelle

Salz für das Nudelwasser

8-12 gekochte Garnelen (je nach Größe)

30 g Rucola

2 EL frisch geriebener Parmesankäse

2 EL Crème fraîche

1. Harte Stängel von dem Rucola abschneiden, die Blätter waschen und grob hacken. 10 Minuten wässern und dann abgießen.

2. Tagliatelle in reichlich Salzwasser nach Vorschrift kochen. Garprobe machen.

3. Inzwischen die gekochten Garnelen schälen und entdarmen, kurz waschen. Eine Minute vor Ende der Garzeit zu den Nudeln geben, um sie leicht zu erwärmen.

4. Parmesankäse frisch reiben und in eine beschichtete Pfanne geben. 2 EL Crème fraîche und den gehackten Rucola zugeben.

Mit einem kleinen Schöpflöffel Nudelwasser vermengen und auf kleiner Hitze heiß werden lassen.

5. Nudeln und Garnelen abgießen und in die Pfanne geben, mit den anderen Zutaten vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

6. Auf heißen Tellern anrichten und sofort servieren.

### Hinweise:

Ein schönes und leichtes mediterranes Gericht.

### Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 25 min, Hauptspeisen, Zwischengerichte, Nudeln, Meeresfrüchte, Krustentiere, mediterran

Rezept und Foto: Walter  
Stand 17.01.2013