

Maccheroni in Kräutersahne mit Garnelen und Pilzen



Zutaten für drei Personen:

150 g Maccheroni
Salz für das Nudelwasser
200 g TK Garnelen (Auftaue-
wicht)
250 g Champignons (brutto)
6-9 Kirschtomaten
2 EL Olivenöl
1 EL gehackte Petersilie

Sauce:

1/4 einer Gemüsezwiebel
1 kleine Karotte
1/2 TL Puderzucker
1 Ecke Butter
1/2 TL bunter Pfeffer (gemah-
len)
5 Pimentkörner
300 ml trockener Weißwein
2 geh. EL Crème fraîche mit
Kräutern
Salz, Pfeffer aus der Mühle

1. TK Garnelen schonend auftauen. Schälen und entdarmen, falls nicht schon geschehen. Champignons putzen und in dickere Scheiben schneiden. Kirschtomaten waschen.
2. Nudeln nach Packungsvorschrift in reichlich Salzwasser kochen. Garprobe machen.
3. Garnelen, Champignons und Kirschtomaten in einer beschichteten Pfanne braten.
4. Die abgossenen Nudeln mit der Sauce vermischen, Garnelen, Pilze und Kirschtomaten auflegen, mit gehackter Petersilie garnieren.

Sauce:

1. Gemüsezwiebel schälen und fein würfeln. Karotte schälen und sehr fein würfeln. Beides in Butter farblos anschwitzen, mit dem Puderzucker karamellisieren.
2. Bunten Pfeffer und Pimentkörner zugeben, 300 ml trockenen Weißwein zugießen, die Flüssigkeit auf etwa ein Viertel einreduzieren.
3. Das Ganze durch ein Sieb passieren, mit einem Esslöffel gut auspressen.
4. In die Pfanne zurückgeben, Crème fraîche verrühren und abschmecken.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Gesamtzeit ca. 3-4 Stunden, Hauptspeisen, Nudeln, Meeresfrüchte, Garnelen, italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 23.01.2023