



Zuckerschoten Rezept mit Garnelen und Spaghetti

Zutaten:

- Für die Sauce:
- 2 Knoblauchzehen
 - 100 ml Wermut
 - 200 g Sahne
 - 250 g Gemüsefond
 - 100 g Frischkäse
-
- 200 g Zuckerschoten
 - 400 g Riesengarnelen
-
- 500 g Nudeln

Zubereitung:

1. Knoblauch mit dem Wermut aufkochen, Sahne und Fond zugeben und ca. 10 Minuten köcheln lassen.
2. Zuckerschoten putzen und in Streifen schneiden. Garnelen schälen und Darm entfernen.
3. Spaghetti nach Packungsanweisung kochen. Kurz vorm Ende der Garzeit die Zuckerschoten dazugeben und mitkochen.
4. Frischkäse in die Sahnemischung rühren. Garnelen dazugeben und ca. 3 Minuten leicht köcheln. Knoblauch entfernen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Nudeln und Zuckerschoten abgießen und mit der Soße und den Garnelen vermischen.