

Spaghetti Creole bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

500 gr Spaghetti, 50 gr Butter, 500 gr Garnelen (geschält), 100 ml trockener Weißwein, 1 große Dose geschälte Tomaten, 1 Prise schw. Pfeffer a. d. Mühle, 2 Teelöffel Currypulver, 300 ml Sahne, 50 gr Parmesan, 1 Petersilienstengel.

Die Vorbereitungen:

Petersilie waschen, trockentupfen und die einzelnen Blätter abzupfen, die Tomaten aus der Flüssigkeit nehmen und kleinschneiden, dabei die Stielansätze und Schalenreste entfernen, Parmesan reiben.

Die Zubereitung:

Die Garnelen in der Butter von beiden Seiten rosa braten, beiseite stellen und in der Pfanne Wein, Tomatenwürfel, Sahne, Parmesan und Gewürze 10 Minuten köcheln lassen. Die Spaghetti in reichlich sprudelnd kochendem Salzwasser al dente kochen und gut abtropfen lassen. In eine vorgewärmte Schüssel geben und mit den Garnelen und der Sauce vermischen, mit den Petersilieblättern dekorieren und sofort servieren.

Guten Appetit!