

Spinat-Shrimps-Nudeln (von Sarah Langoth) für 4-5 Personen

- * ungekochte Shrimps, tiefgekühlt, grau, mittelgroß (Prosi) ca. 300g
- * Blattspinat, tiefgekühlt , 1 Packerl
- * Saft einer Zitrone
- * 1,5 Schlagobers
- * ca. 6 Knoblauchzehen
- * Muskatnuss
- * 1 Suppenwürfel (Gemüse)
- * Salz, Pfeffer
- * Chili ca. 6-7 Stk.
- * Nudeln Garofalo, Radiatore 87 (Merkur) ca. 500g
- * Parmesan

Chili in Olivenöl heiß werden lassen. Knoblauch in Scheiben schneiden und vorsichtig anschwitzen lassen (nicht zu braun - entweder Knoblauch wieder rausnehmen, oder die aufgetauten Shrimps kurz nach dem Knoblauch dazu geben).

Aufgetaute Shrimps scharf anbraten bis sie durch sind.

Aufgetauten Spinat (aber mit der Flüssigkeit) dazu geben, bisschen Zitronensaft dazu, Spinat mit Salz, Pfeffer, Suppenwürfel und Muskat abschmecken.

Schlagobers dazu und ein bisschen eindicken lassen.

Zum Schluss noch mit Zitronensaft abschmecken.

Frisch über die Nudeln geben, Parmesan darüber - Voila!