

Garnelen-Champignon-Sahnesoße (mit Bandnudeln)



Zutaten für 2 Portionen:

2 kleine Zwiebeln
1 Zehe Knoblauch
250 g Champignons
250 g Kräutergarnelen
30 g Butterschmalz, etwas Chiliöl
1 EL Tomatenmark
1 Schuss Weißwein
½ Becher Sahne
n. B. Salz und Pfeffer / Zitronenpfeffer
etwas Zitronensaft

Zubereitung:

Die Zwiebeln würfelig schneiden. Knoblauch und Petersilie klein hacken. Champignons klein schneiden (vierteln).

In einer Pfanne / Wok Butterschmalz und Chiliöl erhitzen und die Zwiebeln und den Knoblauch glasig anbraten. Anschließend die Champignons hinzufügen. Alles für ca. 3 min braten lassen und dann das Tomatenmark kurz mitbraten. Mit einem Schuss Weißwein aufgießen und fast verdampfen lassen. Nun die Sahne hinzufügen.

Parallel dazu in einer separaten Pfanne die Garnelen in etwas Öl von allen Seiten drei Minuten braten und dann zu den Champignons geben.

Zum Schluss die Petersilie dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken

Schmeckt sehr gut zu Bandnudeln (siehe Bild)

