

Tagliatelle mit Garnelen, Spinat & Kirschtomaten



Zutaten (für 2 Personen):

200 g Tagliatelle

200 g Garnelen (geschält & entdarmt)

1 Handvoll BlattSpinat

100 g Kirschtomaten (halbiert)

1 kleine Zwiebel (gewürfelt)

1 Knoblauchzehe (gehackt)

150 ml Sahne oder pflanzliche Alternative

1 EL Olivenöl

Salz & Pfeffer

Optional: etwas Zitronensaft & Parmesan

Zubereitung

Tagliatelle nach Packungsanweisung al dente kochen.

In einer großen Pfanne Zwiebel und Knoblauch in Olivenöl anbraten.

Garnelen hinzufügen und 2–3 Min. anbraten, bis sie rosa sind.

Spinat und Kirschtomaten zugeben, kurz mitdünsten.

Sahne einrühren, mit Salz, Pfeffer und ggf. Zitronensaft abschmecken.

Pasta untermischen und heiß servieren.

