

Rezept

Garnelen-Weißwein-Sauce

Ein Rezept von Garnelen-Weißwein-Sauce, am 25.04.2024

Zutaten

300 g rohe geschälte Riesengarnelen (z. B. Black Tiger, ersatzweise TK-Garnelen)	4 Scheiben Frühstücksspeck
2 Tomaten	80 g Parmesan
2 Knoblauchzehen	4 Stängel glatte Petersilie
100 ml trockener Weißwein	100 ml Geflügelbrühe
2 TL Dijon-Senf	300 g Sahne
Pfeffer	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 440 kcal, 33 g F, 25 g EW, 5 g KH

Zubereitung

1. Garnelen waschen, trocken tupfen und längs halbieren (TK-Garnelen vorher nach Packungsangabe auftauen lassen). Speck quer in dünne Streifen schneiden, Parmesan fein reiben. Tomaten waschen, vierteln, entkernen und dabei den Stielansatz entfernen. Die Viertel dann in feine Würfel schneiden. Petersilie waschen, trocken schütteln und fein schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken.
2. Eine Schmorpfanne erhitzen und den Speck darin bei mittlerer Hitze ca. 2 Min. unter gelegentlichem Rühren anbraten. Garnelen und Knoblauch ca. 1 Min. mitbraten. Mit Brühe und Weißwein aufgießen und bei starker Hitze ca. 4 Min. reduzieren lassen.
3. Sahne und Senf einrühren und die Sauce bei mittlerer Hitze aufkochen, bis sich erste Blasen bilden. Sofort vom Herd nehmen, Käse, Petersilie und Tomaten einrühren. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und zu Linguine oder Tagliatelle servieren.