

## Rezept

# Garnelen-Weißwein-Sauce

Ein Rezept von Garnelen-Weißwein-Sauce, am 25.04.2024

## Zutaten

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