

Rezept

Grüne Nudeln mit Garnelen

Ein Rezept von Grüne Nudeln mit Garnelen, am 09.06.2026

Zutaten

150 g gegarte geschälte Garnelen	1-2 TL Zitronensaft
1 kleine Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 EL Butter	125 g Sahne
75 g saure Sahne	50 g Parmesan, frisch gerieben
250 g grüne Tagliatelle	Salz
Pfeffer	1/2 TL getrockneter Estragon

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 900 kcal

Zubereitung

1. Die Garnelen in einem Sieb kalt abbrausen, gut abtropfen lassen und mit dem Zitronensaft beträufeln. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Für die Tagliatelle 3 1/2 l Wasser zum Kochen bringen.

2. Die Butter in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen. Die Garnelen kurz darin anbraten. Zwiebel und Knoblauch dazugeben und mitbraten. Sahne und saure Sahne über die Garnelen gießen, alles einmal aufkochen. Den Parmesan einstreuen. Die Garnelen bei schwacher Hitze 5 Min. ziehen lassen.

3. Die Tagliatelle in dem gesalzenen kochenden Wasser nach Packungsanweisung bissfest garen. In ein Sieb abgießen und gut abtropfen lassen.

4. Die Garnelen-Sahnesauce mit Salz, Pfeffer und dem Estragon kräftig abschmecken. Mit den Nudeln servieren.