

Rezept

Spaghetti mit Queller

Ein Rezept von Spaghetti mit Queller, am 26.04.2024

Zutaten

70 g Queller	150 g Sahne
150 ml Fischfond	2 Knoblauchzehen
150 ml Prosecco	Salz
Pfeffer aus der Mühle	125 g kleine Garnelen
400 g Spaghetti	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 550 kcal

Zubereitung

1. Queller mit kochendem Wasser übergießen und 5 Sek. ziehen lassen. Abtropfen lassen und klein schneiden.

2. Sahne und Fischfond aufkochen. Knoblauch schälen und dazupressen. Alles 5 Min. bei starker Hitze einkochen lassen. Prosecco zugießen und weitere 5 Min. einkochen lassen. Salzen und pfeffern.

3. Nudeln nach Packungsangabe in kochendem Salzwasser bissfest garen. Abgießen und abtropfen lassen. Garnelen und Queller in die Sauce rühren. Über die Spaghetti verteilen.