



Garnelen mit Fussili in Spinat-Gorgonzolasoße

Zeitaufwand: 20 Min. / Schwierigkeit: Leicht

Zutaten

1 Pacific Prawns Original »

2 Schalotte(n)

2 Knoblauchzehe(n)

60 g Gorgonzola

2 EL Olivenöl

200 g Fussili

100 ml Weißwein, trocken

100 ml Schlagsahne

Salz

Pfeffer

50 g Baby-Spinat

100 g Kirschtomaten

2 Frühlingszwiebel(n)

Zubereitung

1. Garnelen nach Packungsanweisung bei Zimmertemperatur in einem Sieb auftauen lassen. Schalotten und Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden. Gorgonzola in grobe Würfel brechen. Öl in einer tiefen Pfanne erhitzen, Schalotten und Knoblauch darin dünsten. Nudeln, Wein, 400 ml Wasser, Käse und Sahne zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Aufkochen und ca. 10 Minuten unter gelegentlichem Rühren köcheln lassen.
2. Spinat waschen und trocken schütteln. Tomaten waschen und halbieren. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Garnelen, Spinat und Tomaten zu den Nudeln geben und 2 – 3 Minuten mit kochen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Auf Tellern anrichten und mit Frühlingszwiebeln bestreuen.

Tipp: Wem Gorgonzola zu würzig ist, kann auch Camembert verwenden.

Wichtiger Hinweis: Das Produkt vor dem Verzehr
durcherhitzen!