

Garnelen- Tagliatelle-Pfanne



Zutaten

2 Knoblauchzehen gepresst

Olivenöl

1 EL Aijvar

1 EL Tomatenmark

200 ml Sahne

1 Dose Kokosmilch (200ml)

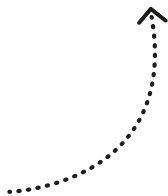
150 g Blattspinat

300 g Riesengarnelen TK

Saft 1/2 Limette

Chiliflocken

Salz und Pfeffer



Zubereitung:

Make it lecker

Den gepressten Knoblauch in Olivenöl kurz anbraten. Anschließend die Garnelen hinzugeben und auch diese mitbraten. Aijvar und Tomatenmark zugeben und den frischen Spinat unterheben, bis er deutlich an Volumen verloren hat. Anschließend mit Sahne und Kokosmilch ablöschen und kurz aufkochen lassen. Den Saft der Limette hinzugeben und mit Gewürzen abrunden. So lange bei schwacher Hitze weiter köcheln, bis die Sauce eingedickt ist.