

Garnelen in Sahnesoße



Rezept und Foto von [Fees Koch- und Backwelt](#)

Zutaten:

15-20 Garnelen
1 Schalottenzwiebel
 $\frac{1}{2}$ Chili
 $\frac{1}{2}$ Paprika
200 ml Sahne
50 ml Weißwein
1TL Tomatenmark
Cherrytomaten
Butter
Salz
Pfeffer
Basilikum

Zubereitung:

Die Zwiebeln und den Knoblauch klein hacken. Die Chili ganz fein schneiden (je nachdem mit oder ohne Kerner). Den Paprika klein würfeln. Alles zusammen in der Cooking Chef mit dem Flexrührelement auf Rührintervallstufe 3 etwas dünsten. Nebenbei die gewaschenen und entdarmten Garnelen in einer Pfanne mit etwas Butter leicht anbraten, mit Weißwein ablöschen und reduzieren. Das Gemüse mit der Sahne ablöschen.

Die Garnelen zum Gemüse geben. Die Cherrytomaten halbieren oder vierteln und zu den Garnelen geben. Alles nochmal kurz aufkochen und auf Nudeln servieren.