

Spaghetti mit Crevetten



Zutaten:

Zwiebeln
Crevetten klein
Tomaten
Weisswein
Butter
Gewürze
Sauerrahm
Knoblauch

Zubereitung:

Spaghetti im Salzwasser al dente kochen.

Zwiebeln in Butter andünsten und mit etwas Weisswein ablöschen, etwas einköcheln lassen. Fein gehakte Tomaten mit etwas Knoblauch und Olivenöl marinieren. Etwas Sauerrahm und die Crevetten in die Sauce geben und auf kleiner Flamme warm halten. Am Schluss marinierte Tomaten dazugeben und weiter warm halten. Spaghetti unter kaltem Wasser abspülen und die Sauce dazugeben und unterziehen.