

Tagliatelle in Scampi-Hummersauce

Zutaten:

- 4 Knoblauchzehen
- 3 EL Olivenöl
- 300ml Sahne
- 250ml Wasser
- 70-80g Hummerpaste
- Salz
- Pfeffer
- ca. ½ TL Gemüsebrühe (gekörnt)
- 500g Scampi
- 50g Parmesan
- 1 Bund Petersilie
- 1 Korb Kirschtomaten
- 2 Priesen Kräuter der Provence
- 3 Priesen Oregano

Zubereitung:

Die Scampi in Olivenöl anbraten. Knofi dazu geben, kurz weiter braten und mit Sahne und Wasser ablöschen. Hummerpaste und Parmesan einrühren. Mit Salz, Pfeffer, Gemüsebrühe und Oregano abschmecken. Nebenbei die Nudeln nach Packungsanleitung kochen.

Petersilie hacken und Kirschtomaten halbieren.

Sind die Nudeln fertig diese abseihen aber nicht abschrecken und den Herd ausschalten. Sauce, Petersilie, Tomaten und Nudeln im Topf mischen. Auf Teller heben und wenn man möchte mit Parmesan bestreuen.

Bon Appetit!