

## Spinatsoße mit Scampi

Kategorien: Saucen, Nudelsauce

Zutaten für: 1 Keine Angabe

*FÜR 4 PORTIONEN*

---

2	Kartons	Blattspinat (TK)
1		Zwiebel
1		Knoblauchzehe
2	Essl.	Olivenöl
250	Gramm	Crème double
		Salz
		Pfeffer
12		Scampi
2	Essl.	Olivenöl

### Anleitung:

Blattspinat antauen lassen. Gewürfelte Zwiebel und durchgepreßte Knoblauchzehe in 2 El heißem Olivenöl andünsten. Spinat zufügen, mitdünsten. Crème Double einrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Scampi aus der Schale lösen, entdarmen und 3 Minuten in 2 El Olivenöl braten. Zur Soße geben. Paßt zu Gnocchi oder Tortellini.

: Pro Portion

: ca. 440 Kalorien / 1840 Joule