

Tagliatelle mit Scampi

Zutaten für: 4 Portionen

320	Gramm	Frische Tagliatelle
16	klein.	Scampi
100	Gramm	Feine Erbsen
1	klein.	Schalotte
2		Tomaten
		Olivenöl
		Salz und Pfeffer nach Belieben

Anleitung:

Tagliatelle mit der Nudelmaschine zubereiten oder Vertigprodukt. Bringen Sie das Wasser mit den Erbsen zum Kochen. Schälen und hacken Sie die Schalotte und rösten Sie diese mit ein wenig Öl in einer Pfanne an. Geben Sie die zuvor gereinigten Scampi hinzu und salzen und pfeffern Sie nach Belieben. Lassen Sie sie für zirka zehn Minuten leicht kochen. Geben Sie die Erbsen und die zuvor geschälten, von den Kernen befreiten und in Würfel geschnittenen Tomaten hinzu. Kochen Sie die Tagliatelle, giessen Sie sie ab und geben Sie diese in die Sosse. Lassen Sie alles zusammen bei kleiner Flamme für zwei weitere Minuten ziehen. Heiss servieren.

410 Kalorien pro Portion