

02/2016



## GENIAL SAISONAL

PRÄSENTIERT VON ALEXANDER FASANYA

Die monatliche Rezeptreihe der Kochschule Braunschweig.  
Mehr Infos unter [www.kochschule-braunschweig.com](http://www.kochschule-braunschweig.com)

# *Nudelpfanne mit gebratenen Riesengarnelen, Spinat, Hüttenkäse und getrocknete Tomaten*

Rezept für 2 Personen

- 14 Garnelen (Black Tiger)** waschen, putzen und anschließend mit  
**Salz und Pfeffer** würzen.
- 5-6 getrocknete Tomaten** grob in Streifen schneiden.
- 1 Zwiebel** in feine Würfel schneiden und  
**1 Knoblauchzehe** sowie  
**1 Chilischote** in feine Scheiben schneiden.
- Ca. 1 El Pinienkerne** in einer mäßig heißen Pfanne ohne Zugabe von Fett gold-braun anrösten.
- Ca. 400g Bandnudeln (trocken)** in gesalzenen Wasser al dente kochen. Eine Wok-Pfanne oder eine normale Bratpfanne stark vorheizen und anschließend  
**2 El Olivenöl** hinzufügen. Die Garnelen direkt danach in die Pfanne geben und von beiden Seiten scharf anbraten. Die Zwiebelwürfel, den Knoblauch und den Chili hinzufügen, mit  
**Salz und Pfeffer** und  
**Muskat** würzen und mit  
**50ml Weißwein** ablöschen. Die getrockneten Tomaten hinzufügen und kurz mit aufkochen lassen.
- Die Nudeln mit in die Pfanne geben und gut durchschwenken.  
und  
**100g Hüttenkäse** und  
**200g Babyspinat** hinzufügen und nochmals durchschwenken und dann auf einer Platte servieren.  
Wir wünschen einen guten Appetit!