



Tagliatelle mit White Tiger Garnelen und Rucola

Zutaten für 2 Personen:

250 g Tagliatelle

10 White Tiger Garnelen

2 Knoblauchzehen

Saft 1 Bio-Zitrone

150 ml Weißwein

1 Handvoll Petersilie

2 Handvoll Rucola

Pfeffer, Salz, Chili

Olivenöl

Zubereitung:

Tagliatelle nach Packungsanweisung in Salzwasser al dente garen.

In der Zwischenzeit Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, White Tiger Garnelen und Knoblauch darin anbraten. Mit Petersilie, Pfeffer, Salz und Chili würzen.

Weißwein hinzugießen und alles einige Minuten köcheln lassen.

Tagliatelle tropfnass zu den Garnelen geben, Zitronensaft und noch etwas Olivenöl hinzufügen und gut durchmischen.

Tagliatelle in einen Pastateller geben und mit frischem Rucola anrichten.

