



BY APPOINTMENT TO THE ROYAL DANISH COURT

Royal Greenland®



Garnelen mit Frühlingszwiebeln Kräutern und Pasta

für 4 Personen

- 2-3 Frühlingszwiebeln
- 1 Bd. Petersilie
- 1 Topf Basilikum
- 350 ml Gemüsebrühe
- 1 EL Speisestärke
- 150 ml Sahne 13 %
- Frischgemahlener Pfeffer
- 400 g gefrorene, große Royal Greenland Garnelen, aufgetaut
- 2 Pck. frische Pasta

Basilikumblätter als Garnitur

Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden, Petersilie und so viele Basilikumblätter wiegen, dass es sich dabei um ca. 2 EL-Einheiten handelt. Alle 3 Zutaten der Brühe ca. 5 Minuten lang kochen lassen. Speisestärke mit der Sahne verrühren und Mischung in Soße schlagen. Soße bei gleichzeitigem Schlagen oder Umrühren zum Kochen bringen und 1 Minute kochen lassen. Anschließend mit Pfeffer abschmecken und die meisten der abgetropften Garnelen begeben.

Pasta gemäß Packungsanweisung kochen und abtropfen lassen. Pasta in einer angewärmten, halbtiefen Schüssel anrichten, mit Garnelensoße übergießen und mit den restlichen Garnelen und Basilikumblättern garnieren.