Cremige Garnelen-Linguine

Zutaten für 4 Personen

150 g TK-Erbsen	auftauen lassen.
2 Knoblauchzehen	schälen und sehr fein würfeln.
1 mittelgroße Zwiebel	schälen und ebenfalls fin würfeln. Je nach Schärfewunsch
1 rote Chilischote	in feine Ringe schneiden.
500 g frische Garnelen	vorbereiten – schälen, waschen, Darm entfernen. Es sollte mindestens 300 g übrigbleiben.
400 g Linguine	in ausreichend Salzwasser nach Packungsanweisung kochen.
2 EL Olivenöl	in einer Pfanne erhitzen. Dann Zwiebeln und Chiliringe anbraten. Dann erst den Knoblauch zugeben und kurz mitbraten. Die Garnelen zugeben und anbraten, dann die Erbsen zufügen. Alles mit
Salz und Pfeffer	würzen. Mit
50 ml Weißwein	ablöschen und langsam einköcheln lassen.
100 g Schlagsahne	angießen und aufkochen lassen.
200 g Crème fraîche	unterheben und Nudelwasser zugeben, bis die Soße die gewünschte Konsistenz hat. Platte ausschalten und Pfanne darauf zum Warmhalten stehen lassen. Von
½ Bio-Zitrone	die Schale fein abreiben und anschließend auspressen.
60 g Parmesan	reiben. Die Soße mit Zitronenschale und ein paar Spritzer Zitronensaft verfeinern und noch einmal mit
Salz und Pfeffer	abschmecken. Die Nudeln abgießen, unter die Soße heben und auf vier tiefe Teller verteilen. Den Parmesan darüberstreuen und mit
Basilikumblättchen	garniert servieren.

Das passt dazu: