



Linguine mit Garnelen und Spinat

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Kinderleicht, frisch, lecker und schnell gemacht

Zutaten

- 250 g Linguine
- 8 - 12 frische Garnelen / Prawns, nach Größe
- 800 g frischer, junger Blattspinat
- 2 mittelgroße Zwiebeln, fein gewürfelt
- 1 mittelgroße Zwiebel, fein gewürfelt
- 1 - 2 Knoblauchzehen, fein geschnitten
- ½ Chilischote, fein gewürfelt
- 40 - 50 g Butter
- Salz, Pfeffer, etwas Cayenne

Zubereitungsart

Schritt1

Den Spinat putzen, mehrfach waschen und auf einem Küchentuch ablaufen lassen, trocknen.

Schritt2

Die Zwiebeln, den Knoblauch und Chili in der Butter glasig anschwitzen. (Dieses Gericht „lechts förmlich nach Butter“) und

Schritt3

den Spinat dazu geben.

Schritt4

Salzen, pfeffern und etwas Muskatnuss darüber geben, 2 - 3 min. "bissfest" dünsten.

Schritt5

Die Garnelen von der Schale befreien, auf der Rückenseite leicht einschneiden und den Darm ziehen.

Schritt6

Waagrecht halbieren, salzen und pfeffern. In heißem Knoblauchöl höchstens eine ½ min. von beiden Seiten „absteifen“ lassen, zurückziehen, „ausruhen“ lassen, schön glasig halten..

Schritt7

Die Linguine in Salzwasser „al dente“ kochen, auf einem Küchensieb abschütten und direkt zum Spinat geben, durchschwenken, nachschmecken.

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

In einer vorgewärmten, feuerfesten Form oder Portionsweise in Suppentellern anrichten und mit den Garnelen garniert sofort zu Tisch geben.

Rezeptart: Schalen- und Krustentiere **Tags:** bürgerlich, einfach, frisch, für jeden tag, schnell, stimmig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/linguine-mit-garnelen-und-spinat/>