

# Spaghetti mit Riesengarnelen und Gorgonzolasauce



## Zutaten für vier Personen:

300 g Spaghetti  
8 Riesengarnelen (TK)  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
Kräuter der Provence  
1 EL Olivenöl  
30 ml Noilly Prat  
Basilikumblätter als Garnitur

## Gorgonzolasauce:

150 ml Weißwein  
150 g Gorgonzola  
1 Ecke Butter  
150 ml Sahne  
50-100 ml Gemüsebrühe

1. Spaghetti in viel Salzwasser garen. Garprobe machen, die Packungsangaben sind oft zu knapp.  
2. Riesengarnelen schonend auftauen. Halbieren, entdarmen, gut waschen und mit Küchentüchern trocknen. Mit Salz, Pfeffer, Kräutern der Provence würzen und bei nicht zu großer Hitze in Olivenöl braten, mit der Schalenseite zuerst. Nicht zu lange braten. Bratensatz mit Noilly Prat ablöschen und die so entstandene Sauce später auf die Garnelen verteilen.  
3. Spaghetti abgießen, in vorgewärmte Teller geben und die Sauce darauf verteilen. Die Riesengarnelen darauf anrichten.

## Gorgonzolasauce:

1. Weißwein in einer Kasserolle auf ein Drittel einköcheln, in eine Tasse gießen.  
2. Butter in eine beschichtete Pfanne geben und aufschäumen lassen. Gorgonzola hineinbröseln und bei milder Hitze schmelzen lassen. Sahne und den reduzierten Weißwein zugießen und etwas köcheln lassen. Falls nötig mit etwas Gemüsebrühe strecken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## Hinweise:

Bei dem Gorgonzola nimmt man am besten "mit Mascarpone", dann

wird die Sauce noch cremiger. Strecken kann man sie mit Gemüsebrühe. Man kann die Spaghetti auch abgießen und sie in der Pfanne mit der Gorgonzolasauce vermengen. Wenn man entsprechend wenig Spaghetti nimmt, und nur eine Riesengarnele pro Person, eignet sich das sehr gut als Zwischengericht.

## Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Gesamtzeit ca. 6 h, Hauptspeisen, Nudeln, Meeresfrüchte, Krustentiere, italienisch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 13.01.2023