

# Shrimps-Sahnesoße

Rezept für 4 Portionen

Dauer: ca. 10 Minuten

## Zutaten:

Zutat	Menge
Speiseöl / Öl	3 Esslöffel
Schnittlauch	1 handvoll
Salz und Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Glatte Petersilie / Petersilgrün	3 Esslöffel
Frischer Basilikum / Basilikumblätter	10 Stk.
Shrimps	1 Pkg.
Zwiebeln, rot	1 Stk.
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	1 Pkg.
Natur-Joghurt / Naturjoghurt	2 Pkg.
Knoblauchzehen	2 Stk.

## Zubereitung:

Als erstes Zwiebel und Knoblauch klein schneiden dann Öl in einem Topf erhitzen und beides leicht anbraten. Sahne, Joghurt und Shrimps hinzugeben und gut rühren. Schnittlauch, Petersilie und Basilikum hacken und hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Servierfertig!  
tip: passt gut zu Spaghetti

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1536-Shrimps-Sahnesosse.html>

Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf [www.koch-idee.at](http://www.koch-idee.at)