

# Pasta mit Krebs-Rahm-Sauce



*Mal was anderes! Ein tolles Hauptgericht, einfach zuzubereiten: Penne mit einer Krebs-Rahm-Sauce, aromatisiert mit Knoblauch, Spinat und Schalotten.*

## Zutaten

Hauptgericht  
Für 4 Personen

400 g Penne  
Salz  
2 Schalotten  
2 Knoblauchzehen  
1 Peperoncino  
3 EL Olivenöl  
220 g gekochte Krebschwänze  
1,5 dl Rahm  
50 g Spinat  
50 g geriebener Sbrinz

Penne in Salzwasser al dente kochen. Abgiessen und abtropfen lassen.

Inzwischen Schalotten und Knoblauch hacken. Peperoncino längs halbieren, Kerne entfernen. Peperoncino in Streifen schneiden.

Öl in einer Bratpfanne erhitzen. Krebschwänze, Schalotten, Knoblauch und Peperoncino dazugeben und ca. 5 Minuten braten. Rahm dazugeben und aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Penne mit Blattspinat mischen. Mit Krebs-Rahm-Sauce und Sbrinz anrichten.