

**Crevetten-Pasta**

|   |  |
|---|--|
| <b>Zutaten für 4 Personen:</b>  | <ul style="list-style-type: none"><li>x 500 gr Teigwaren</li><li>x 1 EL Olivenöl</li><li>x 250 gr tiefgekühlte geschälte gekochte Crevetten (Bio), aufgetaut</li><li>x ¼ TL Salz</li><li>x 1 Knoblauchzehe, gepresst</li><li>x 3 Bundzwiebeln mit dem Grün, in feinen Ringen</li><li>x ½ Bio-Zitrone, abgeriebene Schale und ganzer Saft</li><li>x 180 gr Saucen-Halbrahm</li><li>x 1 Bund Estragon, fein geschnitten</li><li>x ½ Bund Dill, fein geschnitten</li><li>x wenig tasmanischer Pfeffer</li></ul> |
| <b>Teigwaren:</b> <p>Teigwaren im siedendem Salzwasser al dente kochen, abtropfen, dabei ca. 1 dl Kochwasser auffangen.</p>   |  |
| <b>Crevetten</b> <p>Öl in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen. Crevetten salzen, mit dem Knoblauch begeben, beidseitig je ca. 2 Min. braten. Zwiebeln begeben, kurz mitdämpfen. Zitronenschale und -saft daruntermischen, ca. 2 Min. einkochen. Saucen-Halbrahm und Kräuter begeben, mischen. Teigwaren und Kochwasser begeben, mischen, nur noch warm werden lassen, würzen.</p> |  |