

Crevetten-Pasta

Zutaten für 4 Personen:	<ul style="list-style-type: none">x 500 gr Teigwarenx 1 EL Olivenölx 250 gr tiefgekühlte geschälte gekochte Crevetten (Bio), aufgetautx ¼ TL Salzx 1 Knoblauchzehe, gepresstx 3 Bundzwiebeln mit dem Grün, in feinen Ringenx ½ Bio-Zitrone, abgeriebene Schale und ganzer Saftx 180 gr Saucen-Halbrahmx 1 Bund Estragon, fein geschnittenx ½ Bund Dill, fein geschnittenx wenig tasmanischer Pfeffer
Teigwaren:	<p>Teigwaren im siedendem Salzwasser al dente kochen, abtropfen, dabei ca. 1 dl Kochwasser auffangen.</p>
Crevetten	<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>