

Crevetten mit Safranteigwaren

Einfach zubereitetes Schlemmergericht zum Verlieben.
Kokosraspeln verleihen ihm eine spezielle Note.

Zutaten

1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 Chilischote
4 EL Olivenöl
300g Teigwaren
(z. B. Conchiglie rigate)
9dl Bouillon
300g Crevetten
1 Briefchen Safran
80g Erbsen, tiefgekühlt
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Etwa 30 Minuten

- 1** Zwiebel, Knoblauch und Chilischote fein hacken und im Olivenöl hellbraun anrösten. Teigwaren dazugeben, kurz anrösten. Mit Bouillon aufgiessen und zum Kochen bringen.
- 2** Crevetten, Safran und Erbsen zugeben und ca. 12 Minuten bei mittlerer Hitze kochen, dabei regelmässig umrühren. Würzen.

Tipp

Mit Parmesan, Mascarpone oder Kokosraspeln verfeinern.
Wer Crevetten nicht mag, greift zu Pouletgeschnetzeltem.

