

Bandnudeln mit Crevetten

Fisch-Gerichte » Garnelen&Schrimps

Zutaten (4 Personen)

- » 400g Bandnudeln
- » Salz & Pfeffer
- » 2 Schalotte(n)
- » 2 Knoblauchzehe(n)
- » 2 EL Olivenöl
- » 100ml Weißwein
- » 1 Zitrone(n)
- » 200ml Instant-Gemüse-Brühe
- » 200ml Schlagsahne
- » Cayennepfeffer
- » 2 EL Stärke
- » 300g Krabben
- » 1 EL Kerbel
- » 1 EL Estragon
- » 1 EL Petersilie
- » 1 rote Chilischote(n)

Bewertung



Beschaffung

in jedem Discounter



Kosten

11-15€



Zubereitungszeit

bis 30min

Zubereitung

1. Die Bandnudeln in Salzwasser bissfest garen. Danach abgießen, abschrecken und gut abtropfen lassen.
2. Die Schalotten und Knoblauchzehen abziehen, fein würfeln. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Schalotten sowie Knoblauch darin glasig schwitzen.
3. Weißwein, Zitronensaft, Gemüsebrühe, Sahne angießen und zum Kochen bringen. Anschließend bei mäßiger Hitze kurz einköcheln lassen. Die Soße mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer kräftig abschmecken und mit der angerührten Speisestärke leicht binden.
4. Die Krabben gut abtropfen lassen. Kräuter abbrausen, trockenschütteln, Blättchen abzupfen und fein hacken. Die Bandnudeln mit den Krabben und 2/3 der Kräuter zur Soße geben, durchschwenken, erhitzen und nochmals kräftig nachwürzen.
5. Die Chilischote abbrausen, putzen, halbieren, entkernen und in dünne Streifen schneiden. Bandnudeln mit den Krabben und Soße dekorativ auf Tellern anrichten. Die Chilistreifen und die restlichen gehackten Kräuter fein darüber streuen und servieren.

Nährwerte: 680kcal/E29g/F26g/KH77g pro Portion

angelegt am: 16.08.2004

Rezept-Nr: 1215

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2025 M.Hennicke