



Linguine mit Crevetten

Ein schnelles, unkompliziertes Pastagericht, alla aglio, olio e peperoncino, ergänzt mit Crevetten, etwas Limette und einem guten Schuss Weisswein. Die gegarten Linguine werden in der Pfanne mit den Crevetten und der Sauce vermischt und kurz nachgegart, so nimmt die Pasta deren feines Aroma sehr gut auf.

Zutaten (pro Portion)

80g	Linguine
100g	Crevetten, geschält
3El	Olivenöl
1	Knoblauchzehe
2-3cm	Peperoncino
1/2	handvoll glatte Petersilie
1/2	Limette, Saft und Abrieb
3cl	Weisswein
	Salz und ev. Pfeffer

Zubereitung

Linguine in Salzwasser gar kochen.

Derzeit:

Petersilie eher grob hacken, etwas davon zur Dekoration beiseite stellen. Knoblauch hacken. Peperoncino längs halbieren, die sehr scharfen Kerne entfernen, die Schote zu schmalen Streifen schneiden. Von der Limette eine Scheibe zur Dekoration abschneiden. Zesten von der Schale abziehen.

Olivenöl mässig erhitzen, Knoblauch, Peperoncino und Petersilie ca. 2 Minuten dünsten, ohne dass der Knoblauch Farbe annimmt. Crevetten und Limettenzesten zugeben, kurz mitdünsten. Saft der Limette dazu pressen und den Weisswein zugießen. Ca. 3

Minuten köcheln lassen. Sauce eventuell mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Linguine abgiessen und zu den Crevetten geben, kurz mitköcheln lassen, dabei häufig wenden.

Linguine anrichten und mit Petersilie und Limettenscheibe garnieren.





