Nudeln mit Crevetten an Zitronencauce

Vorspeise für 6 Personen

Einkaufsliste

18	**Crevetten frisch oder tiefgefroren**
1	**Bio - Zitrone**
1	**Zwiebel**
1	**Küchenkräuter wie Basilikum, Estragon oder nach Wahl**
	Butter
2 dl	**Gemüsebouillon**
2 dl	**Rahm**
	Salz
	Pfeffer
	ev. Cayennepfeffer
400 g	**Teigwaren nach Wahl**

Vorbereiten

a Schale der Bio-Zitrone fein abraspeln, ohne das Weisse der Zitrone.
b Zitrone auspressen.
c Crevetten kalt abspülen und mit Haushaltpapier gut abtrocknen.
e Zitronensaft und abgeriebene Schale der Zitrone über Crevetten giessen.
f 1 Zwiebel schälen und fein hacken.
g 1 Esslöffel Küchenkräuter fein hacken.

Zubereiten

h 400 g Teigwaren im Salzwasser kurz bevor sie al dente sind garen.
i Abgiessen und mit kaltem Wasser abschrecken.
k Die fein gehackte Zwiebel in wenig Bratbutter andünsten.
l Mit 2 dl Gemüsebouillon ablöschen.
m 2 dl Vollrahm dazugeben und die Sauce ca. 5 Minuten köcheln lassen.
n 1 Esslöffel Küchenkräuter dazugeben und abschmecken mit Salz, Pfeffer und ev. wenig Cayennepfeffer nach belieben.
o Crevetten inkl. Zitronensaft dazugeben und alles zusammen ca. 3 Minuten weiter köcheln lassen.
p Die Teigwaren dazugeben, alles gut vermischen und so lange noch kochen bis alles heiss geworden ist.
q In gut vorgewärmte Teller servieren.
r Ev. noch mit ein paar Küchenkräuter garnieren.