Tagliatelle an Crevetten-Tomatensugo

Hauptgang für 6 Personen

Einkaufsliste

600 g	**Pasta nach Wahl zB Tagliatelle**
600 g	**Crevetten klein, geschält**
1/2	**Bund Petersilie**
6	**Knoblauchzehen**
	Olivenöl
	Weisswein
	Salz
	Pfeffer
3	**Safranbeutelchen**
800 g	**Tomatensugo**

Vorbereiten

a Einen halben Bund frische Petersilie sehr fein hacken.
b Crevetten waschen, mit Hauhaltpapier trocken tupfen und würzen mit Salz und Pfeffer
c 6 Knoblauchzehen sehr fein hacken.

Zubereiten

d Die sehr fein gehackten Knoblauchzehen mit gut 1 dl Olivenöl ca. 3 Minutenin einer mittleren Pfanne andünsten.
e 1,5 dl Weisswein dazugeben und etwa 5 Minuten einkochen lassen.
f Die gewürzten Crevetten dazugeben und etwa 3 Minuten mitkochen.
g Die Kochflüssigkeit in eine hohe Pfanne abgiessen, wird fürs Pasta-Wasser zum Pasta kochen benötigt.
h 800 g Tomatensugo in die Pfanne zu den Crevetten geben und alles zusammen kurz aufkochen.
i Die fein gehackte Petersilie am Schluss dazugeben und zugedeckt warm halten.

j 3 Safranbeutelchen in die Pasta-Kochflüssigkeit geben.
k Nun noch ca. 1,5 Liter Wasser ebenfalls in die Pfanne giessen und salzen (Vorsicht, nicht versalzen, da die Flüssigkeit schon aromatisch ist)
l Die Pasta nach Wahl in die kochende Flüssigkeit geben, al dente kochen und das Wasser abgiessen.
m Den Crevetten-Sugo mit den Pasta vermischen und in vorgewärmte Teller anrichten.