

Rezept

Spargel-Linguine mit Flusskrebse

Ein Rezept von Spargel-Linguine mit Flusskrebse, am 19.04.2024

Zutaten

200 g Linguine	250 g grüner Spargel
1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
1 EL Olivenöl	100 g Sahne
200 ml Gemüsefond (Glas)	1 EL heller Saucenbinder
100 g Flusskrebse	Pfeffer
4-6 Basilikumblätter	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 625 kcal

Zubereitung

1. Nudeln nach Packungsangabe in kochendem Salzwasser garen. Inzwischen Spargel waschen, putzen, im unteren Drittel schälen und schräg in 4 cm lange Stücke schneiden.

2. Schalotte und Knoblauch schälen, fein würfeln und in einer großen Pfanne im heißen Öl glasig dünsten. Mit Sahne und Fond ablöschen, aufkochen. Mit Saucenbinder andicken. Spargel dazugeben, 6 Min. bei milder Hitze garen.

3. Nudeln abtropfen lassen, mit den Krebsen zum Spargel geben, kurz erwärmen, salzen und pfeffern. Mit grob gehacktem Basilikum bestreut servieren.