

#### Rezept

# Spargel-Linguine mit Flusskrebsen

Ein Rezept von Spargel-Linguine mit Flusskrebsen, am 29.05.2025

#### **Zutaten**

200 g Linguine250 g grüner Spargel1 Knoblauchzehe

1EL 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.