

Nudeln mit Riesenkrevetten



Rezept für 4 Personen:

16 Stck.	TK Riesenkrevetten
300g	Bandnudeln
Olivenoel	
1 Bund	Frühlingszwiebeln,
12	Cocktailtomaten
frische Kräuter, Salz, Knoblauchzehe	
50g	Butter
100g	Parmesankäse
Muskatnuss	

Die Krevetten werden vorher aufgetaut und der Darm wird entfernt, indem man die Schalte mittig der Länge nach aufschneidet. Dann den Darm herausnehmen mit einem kleinen Messer und die Krevetten beiseitestellen.

Die Frühlingszwiebeln und Kräuter werden gehakt, die Tomaten halbiert und der Parmesankäse wird gerieben.

In einem großen Topf werden die Nudeln in Salzwasser gekocht, ca. 10 Minuten. Dann abgießen und wenig vom dem Nudelwasser auffangen. In dem Topf werden dann die Zwiebeln, Tomaten in Oel angeschwitzt und die Nudeln werden wieder zugefügt. Wenig vom dem Nudelwasser begeben und abschmecken.

Die Krevetten in der Pfanne mit der angedrückten Knoblauchzehe braten von beiden Seiten, ca. 5 Minuten. Kurz vor Schluss die Butter mit einschwenken und anrichten.