

Safran- Spaghetti mit Riesencrevetten

Die Zutaten

- 500g BSCHÜSSIG Spaghetti
- 4-5 Riesen-Crevetten pro Person
- 4 EL Olivenöl
- 1 Zwiebel od. Schalotte, 200g Cherrytomaten, 2 Knoblauchzehen
- 100g Rohschinken
- 2 Päckli Safran gemahlen, frische Kräuter (Basilikum & Petersilie)
- etwas Bouillon und Weisswein
- 1.5 dl Crème Fraîche
- Pfeffer & Salz



Die Zubereitung

Teigwaren

2-3l frisches Wasser für die Teigwaren aufsetzen und aufkochen. Wenn das Wasser kocht 1-1½ EL Salz und dann die Teigwaren dazugeben und gemäss den **Zeitangaben auf der Verpackung** «Al Dente» kochen. Damit du den Zeitpunkt nicht verpasst stellst du die Küchenuhr auf diese Zeit ein oder probierst ab und zu die Konsistenz der Teigwaren. Ist der Punkt erreicht, die Teigwaren abgiessen und ein paar Butterflocken oder je nach Belieben ein wenig Olivenöl darüber geben und daruntermischen.

Sauce & Riesen-Crevetten

Zwiebel/Schalotte schneiden und die Kräuter waschen und fein hacken. In einer Pfanne 2EL Olivenöl erhitzen, dann die fein gehackte Zwiebel/ Schalotte dazugeben und anschwitzen, dann mit etwas Weisswein und Bouillon ablöschen. Den Safran dazugeben und umrühren, Crème Fraîche und die feingehackten Kräuter dazugeben, mit Pfeffer und Salz abschmecken und auf kleiner Flamme leicht köcheln lassen.

In einer kleinen Bratpfanne 1 EL Olivenöl erhitzen, die Cherrytomaten vierteln und den Rohschinken in Streifen (ca. 4cm lang) schneiden und zusammen andünsten, dann in einer gedeckten Schale beiseite stellen.

In der selben Pfanne den Rest des Olivenöls erhitzen, Hitze reduzieren und die am vorderen Ende eingeschnittenen Riesencrevetten zusammen mit den zerstossenen Knoblauchzehen gar braten.

Die Safransauce unter die frisch abgegossenen Spaghetti ziehen, dann auf dem Teller anrichten und mit den Cherrytomaten/Rohschinken garnieren, die Crevetten dazu platzieren.

En Guete