

Tagliatelle mit Shrimps

Kategorien: Teigware, Nudeln, Fisch, Küche

Zutaten für: 4 Portionen

250	Gramm	Tagliatelle
1		Rote Chilischote
70	Gramm	Schalotten
2		Knoblauchzehen
30	Gramm	Krebsbutter
2	Essl.	Tomatenmark
200	ml	Fischfond
250	Gramm	Creme fraiche
		Zitronensaft
		Salz
		Pfeffer
300	Gramm	Shrimps

Anleitung:

Tagliatelle in Salzwasser garen. Chilischote halbieren, entkernen, fein wuerfeln. Schalotten schaelen, Sechsteln. Knoblauchzehen durchpressen. Krebsbutter erhitzen, Chili, Schalotten, Knoblauch anduensten, Tomatenmark unterruehren, mit Fischfond abloeschen. Creme fraiche einruehren, mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer Abschmecken. Shrimps und Nudeln zugeben, alles erhitzen.

Pro Portion 552 kcal/2310 kJ *