

Rezeptvorschlag:

Grüne Bandnudeln mit Safransauce (ca. 4 Portionen)

Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden. Grönlandgarnelen waschen und abtropfen lassen. In einem Topf 2 l Wasser mit 1 Teel. Salz zum Kochen bringen, Bandnudeln darin ca. 6 Min. bißfest kochen, danach durch ein Sieb schütten und abschrecken. Zwiebeln in einem Topf in Butter anschwitzen, mit Fischfond ablöschen, Ostmann Gewürze und Sahne zufügen und zum Kochen bringen. Saucenbinder in die Safransauce einrühren, Garnelen zufügen und ca. 3 Min. darin garziehen lassen. Safransauce mit Salz und Zitronensaft abschmecken. Pinienkerne in einer Pfanne goldgelb anrösten. Bandnudeln auf 4 Teller verteilen, Safransauce darübergießen und mit Pinienkernen bestreuen.

Rezept-Zutaten:

- 160 g Zwiebeln
- 300 g Grönlandgarnelen
- Ostmann Tafelsalz
- 400 g Bandnudeln, grün
- 50 g Butter
- 400 ml Fischfond
- 2 Beutel Ostmann Safran, gemahlen **20,2 g**
- Ostmann Pfeffer weiß, gem.
- 2 Prisen Ostmann Muskatnuß, gemahlen
- 400 ml Sahne
- 4 Eßl. Saucenbinder, hell
- 2 Teel. Zitronensaft
- 4 Eßl. Pinienkerne

