

Linguine mit Orangenjus und Crevetten



Zubereitungszeit

30 Minuten

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 580 kcal

Eiweiss: 29 g

Fett: 11 g

Kohlenhydrate: 72 g

Zutaten

Für 4 Personen

1	Blutorange
2	Schalotten
0.5	Peperoncino
400 g	Linguine
	Salz
3 EL	Olivenöl
2 EL	Butter
einige	Spritzer Zitronensaft
400 g	gekochte Crevetten Tail-on
1 Zweig	Minze
	Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

1. Von der halben Orange die Schale mit einem Zestenmesser abziehen und beiseitestellen. Orange auspressen. Schalotten fein hacken. Peperoncino in Ringe schneiden.
2. Pasta in reichlich Salzwasser bissfest garen. 2 dl Kochwasser abmessen und beiseitestellen. Pasta abgessen und gut abtropfen lassen.
3. In einer weiten Bratpfanne je 1/3 des Öls und der Butter erhitzen. Schalotten und Peperoncino darin andünsten. Mit 4 EL Pastawasser, Zitronen- und Orangensaft ablöschen, etwas einkochen lassen. Crevetten, Linguine und 1 dl Pastawasser begeben. So lange mischen, bis die Flüssigkeit fast vollständig verdampft ist. Restliches Öl, restliche Butter, Orangenesten und Minzeblättchen daruntermischen. Wenn nötig restliches Pastawasser dazugießen. Pasta mit Salz und Pfeffer abschmecken.