

Spaghetti mit Passepierres und gebratenen Riesencrevetten



Zubereitungszeit

45 Minuten

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien:	670 kcal
Eiweiss:	50 g
Fett:	18 g
Kohlenhydrate:	65 g

Tipps zu diesem Rezept

- Passepierres erhalten Sie regional in grösseren Migros-Filialen oder im Delikatessgeschäft (teilweise nur auf Vorbestellung).

Zutaten

160 g	frische Passepierres (Salicorn)
100 g	Cherrytomaten
3	Knoblauchzehen
1	Peperoncino
320 g	Spaghetti
600 g	Riesencrevetten Tail-on
3 EL	Oliveneröl
1 dl	Weisswein
	Salz
	Pfeffer
1 TL	Limettensaft
2 Zweige	glattblättrige Petersilie

Zubereitung

1. Passepierres am Ansatz frisch anschneiden. Braune Stellen wegschneiden. Gut waschen. In Salzwasser 10 Sekunden blanchieren. Sofort in Eiswasser abkühlen. Tomaten halbieren, Knoblauch hacken. Peperoncino halbieren, entkernen und fein schneiden.
2. Inzwischen Spaghetti in Salzwasser bissfest garen. Abgiessen und gut abtropfen lassen. Crevetten kalt abspülen, trockentupfen. Im Öl 2-3 Minuten anbraten. Herausheben und warm halten. Knoblauch und Peperoncino im Bratsatz andünsten. Passepierres und Tomaten begeben. Mitdünsten, bis alles gut heiss ist. Mit Wein ablöschen. Crevetten dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Spaghetti mit den Passepierres und Crevetten mischen. Mit Limettensaft und Salz abschmecken. Petersilienblättchen darüber zupfen.