

Rezept von



**NOSER
INOX** 



TAGLIATELLE MIT SAFRAN UND RIESENCREVETTEN

Zutaten (für 4 Personen)

20 Stück Riesencrevetten, geschält
1 Stück Zitronengras
4 Karotten
100 g Kefen
3 Zucchini
500 g Tagliatelle frisch
500 ml Kokosmilch
1 Briefchen Safran
Olivenöl zum Braten
Meersalz

Zubereitung

1. Das Gemüse waschen und abtrocknen. Die Karotten schälen. Die Kefen rüsten (Stielansatz und Fäden entfernen). Karotten und Zucchini in mundgerechte Stücke schneiden.
2. Das Gemüse in einer Pfanne mit wenig Olivenöl scharf anbraten und mit Salz abschmecken. Das Zitronengras mit dem Messerrücken anklopfen, zum Gemüse geben und ein wenig köcheln lassen, damit sich das Aroma schön entfalten kann.
3. Die Kokosmilch und den Safran zum Gemüse hinzufügen und bei mittlerer Hitze leicht köcheln lassen.
4. Riesencrevetten mit kaltem Wasser abbrausen. Rücken mit einem scharfen Messer einschneiden. Aufklappen («Butterfly»), kalt abbrausen und dabei den Darm entfernen. Mit Küchenpapier abtupfen. Anschliessend salzen und in der Bratpfanne mit Olivenöl kurz anbraten. Die Riesencrevetten sollten noch leicht glasig sein. Danach zum Gemüse geben.
5. Die Tagliatelle im Salzwasser al dente kochen. Die noch warme Pasta direkt in die Sauce geben, einmal schwenken und nach Belieben mit Gewürzen abschmecken.

Wir wünschen «en Guete»!