

Nudeln Rezepte

Nudeln Mit Garnelen

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Teigwaren, Garnele, Meeresfrucht, Nudeln

400 g	Riesengarnelen (roh, ohne -Kopf und Schale)	1/4 Liter	Weißwein, trockener
40 g	Krebsbutter	1 Liter	Wasser
1	Zwiebel	350 g	Nudeln (z.B. Muschelnudeln)
1 Essl.	Mehl		Salz
1/4 Liter	Schlagsahne	1 Bund	Dill
		1 Essl.	Orangenschale
		1/8 Liter	Orangensaft
			Pfeffer

Die Riesengarnelen am Rücken entlang einschneiden, den Darm herausziehen. Die Garnelen abspülen und gut trocken tupfen. In der zerlassenen Krebsbutter auf 2 oder Automatik-Kochstelle 8-9 von jeder Seite ungefähr 1 Min. anbraten, dann mit einer Schaumkelle aus der Pfanne nehmen.

Zwiebel pellen feine Würfel schneiden und im Bratfett andünsten. Mit Mehl bestäuben und kurz anschwitzen. Die Schlagsahne und den Wein zugießen. Alles 10 Min. auf 1 oder Automatik-Kochstelle 4-5 kochen lassen.

Die Muschelnudeln in Salzwasser bissfest kochen.

Die Garnelen in die Soße geben, 2 Min. garen. Den Dill waschen, zupfen, gut trocknen, ein paar Stiele Dill zum Garnieren beiseite legen. Den Rest im Universalzerkleinerer hacken. Gehackten Dill mit Orangenschale und Orangensaft in die Soße geben. Salzen und pfeffern.

Die Muschelnudeln in einem Durchschlag gut abtropfen lassen. Mit der Orangen - Dill - Soße anrichten. Mit den restlichen Dillstielen garnieren.