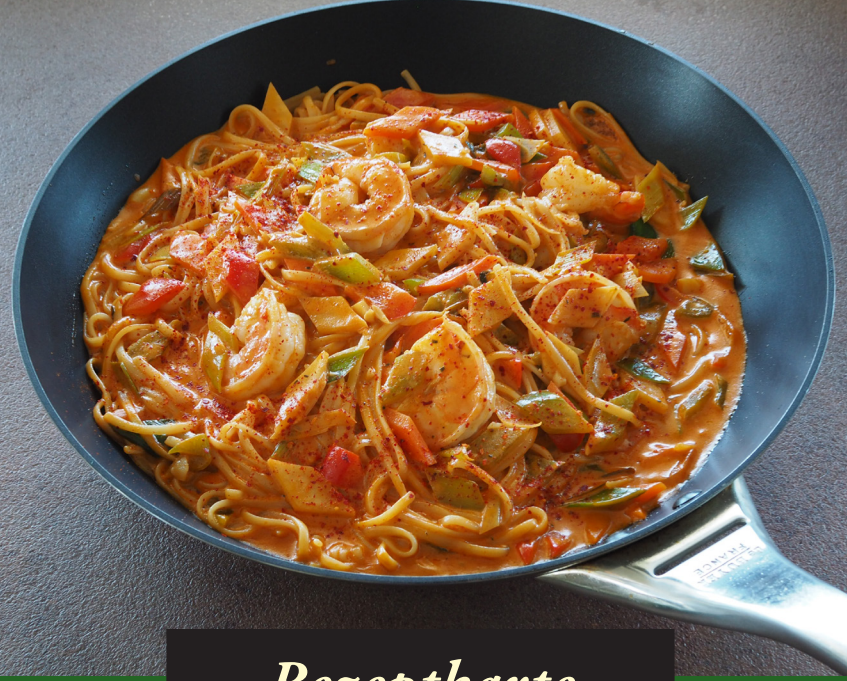

Rezeptkarte

Chili-Linguine mit Riesengarnelen auf Wurzelgemüse

mit „Berg-Lorbeer“

Altes Gewürzamt
Fam. Holland

Linguine mit Riesengarnelen auf Wurzelgemüse
mit Berg-Lorbeerblätter und Chili Bird‘s Eye

Zutaten für 4 Personen:
320 g Linguine, ½ Stange Lauch, 1 Karotte, ½ Knollensellerie, 1 rote Paprika, 1 grüne Paprika, 2 Knoblauchzehen, 2 Schalotten, 2 Stk. Chili Bird‘s Eye (Altes Gewürzamt), 60 ml Olivenöl, 3 EL Tomatenmark, 100 ml Geflügelfond, 300 ml Sahne, Salz, Pfeffer, 3 Blatt Berg-Lorbeer (Altes Gewürzamt), 8 Riesengarnelen, 30 ml Olivenöl

Zubereitung:
Die halbe Lauchstange der Länge nach halbieren, waschen und in Rauten schneiden. Karotte, Sellerie sowie Paprika (rot und grün) schälen und ebenfalls in Rauten schneiden.
Die Schalotten würfeln und mit dem fein gehackten Knoblauch in Olivenöl anschwitzen. Das Gemüse dazugeben und kurz mitbraten. Das Tomatenmark mitrösten und Chili beifügen. Nun Sahne und Geflügelfond aufgießen, mit Salz, Pfeffer, Berg-Lorbeer würzen und sanft kochen lassen, bis die Sahne glatt und homogen ist.
Für die Linguine einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Die Nudeln bissfest garen, abschütten und kalt abschrecken. Anschließend die geputzten Garnelen salzen, in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten und zum Gemüse geben. Zum Schluss die Nudeln vorsichtig unterheben und nochmals kurz aufkochen lassen.

Altes Gewürzamt
Fam. Holland

#altesgewürzamt
www.altesgewuerzamt.de