

Tagliatelle mit Crevetten

Für 2 Personen

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

2 Bio Orangen

120 g Teigwaren (z. B. Tagliatelle)

Salzwasser, siedend

500 g Jungspinat

1 EL Olivenöl

300 g rohe, bis auf das Schwanzende
geschälte Crevettenschwänze
(Bio)

½ TL Salz, wenig Pfeffer

1. Boden und Deckel, dann Schale der Orange ringsum bis auf das Fruchtfleisch wegschneiden. Fruchtfleisch (Schnitze) mit einem scharfen Messer zwischen den weissen Häutchen ausschneiden, Saft auffangen. Orangenfilets halbieren, mit dem Saft beiseite stellen.
2. Teigwaren knapp al dente kochen, Spinat in 2 Portionen begeben, mischen, abtropfen in einer weiten beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen ca. 5 Min. braten, würzen.
3. Öl in einer weiten beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen, Crevetten ca. 5 Min. braten, würzen.
4. Teigwaren, Spinat, Orangenfilets und Saft begeben, mischen, nur noch heiss werden lassen.

Tipp: Safranteigwaren verwenden.

