



Festtagsrezept / Vorspeise

Spaghetti mit Flußkrebsschwänzen

Zutaten für 4 Personen:

- 400 g Spaghetti
- 300 g Flußkrebsschwänze (Krebsfleisch)
- 2 Schuß Weißwein
- 1 Zitrone, ausgepresst
- 4 Tomaten, gewürfelt
- Kräuter, fein geschnitten (Petersilie, Schnittlauch, Thymian, Zitronenmelisse, Basilikum etc.)
- Chilipulver
- 1 Zwiebel, fein gewürfelt
- 2 Zehen Knoblauch, fein zerdrückt
- 1 Bio-Zitrone
- Salz, Zitronenpfeffer
- etwas Olivenöl

Zubereitung:

1. Zwiebel mit dem Knoblauch in einer großen Pfanne leicht goldgelb in etwas Olivenöl anbraten.
2. Flußkrebsschwänze dazugeben und Farbe nehmen lassen.
3. Mit dem Zitronensaft und einem Schuss Weißwein ablöschen, dann die gewürfelten Tomatenstückchen und Kräuter begeben.
4. Etwas einköcheln lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. In einem großen Topf Salzwasser aufkochen und die Spaghetti in 2 Minuten bissfest garen.
6. Pasta abgießen und in der Pfanne mit den Flußkrebsschwänzen vermengen.
7. Mit etwas Zitronenpfeffer und Zitronenscheiben anrichten.

Leckere Deko:

frische Kräuter über die pasta streuen
gehobelter Pecorino
mit Chiliflocken bestreuen