

Rezeptvorschlag für Chili-Nudeln

Chili-Nudeln mit Flusskrebsen

250 g Chili-Nudeln

80 g Flusskrebs-Schwänze

½ Zitrone

150 g Blattspinat

1 Knoblauchzehe

1 Schalotte, 2 EL Olivenöl

50 ml Gemüsebrühe und 50 ml Sahne

Salz, Pfeffer und Muskat

Nudeln al dente kochen. Die Flusskrebs-Schwänze, den Blattspinat und die Zitrone waschen. Halbe Zitrone in Scheiben schneiden. Diese nochmals halbieren. Knoblauchzehe und Schalotte würfeln.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Schalotte und Knoblauch kurz andünsten. Spinat hinzugeben und bei geschlossenem Deckel zusammenfallen lassen. Gemüsebrühe und Sahne dazugeben und mit Gewürzen abschmecken. Nudeln und Flusskrebsschwänze zur Soße geben. Mischen und mit Zitronenhälften garnieren. Nach Belieben mit Chiliringen garnieren.