

Fusilloni mit Garnele und Jakobsmuschel



Rezept: 0124

Liste: 6.11. Pasta

Kategorie:

Nudeln, Garnelen, Jakobsmuschel,

Quelle:

CookBack

Rezeptbeschreibung

Einen ausreichend großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und die Nudeln darin nach Packungsanlage kochen, bis sie al dente sind.

Die Garnelen von der Schale befreien gegebenenfalls Reste vom Darm entfernen. Garnelen und Jakobsmuscheln abspülen und trocken tupfen. Die Jakobsmuscheln halbieren. Die Kirschtomaten je nach Größe vierteln oder halbieren. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.

In einer Pfanne und Olivenöl auf mittlerer Hitze vorbereiten und darin die Schalotten Würfel glasig dünsten. Knoblauch zugeben und die Tomaten diese für gut 2 Minuten schmelzen lassen. Danach die Garnelen in die Pfanne geben und im Anschluss wie halbierten Jakobsmuscheln. Nach kurzer Zeit mit dem Wermut ablöschen und mit Fischfond auffüllen. Kurz aufkochen lassen, mit dem Saft einer halben Zitrone Salz und Pfeffer würzen. Nun die fertigen Nudeln mit einer Schöpfkelle direkt aus dem Topf in die Pfanne geben. Alles kurz durchschwenken und auf Teller servieren. Die Schnittlauchröllchen als Topping auf den Teller geben. Guten Appetit.

Zutatenliste für 2 Personen

- 6 Jakobsmuscheln
- 8 Rotschwanzgarnelen
- 200 g Fettuccine
- 8 Kirschtomaten
- 2 Schalotten, feine Würfel
- 1 Knoblauchzehe, feine Würfel
- $\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch
- 2 EL Olivenöl
- 100 ml Fischfond
- 10 ml Wermut
- 1 Zitronen, Bio
- Salz und Pfeffer