

# Crevetten mit Safranteigwaren

Einfach zubereitetes Schlemmergericht zum Verlieben.  
Kokosraspeln verleihen ihm eine spezielle Note.

## Zutaten

1 Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
1 Chilischote  
4 EL Olivenöl  
300g Teigwaren  
(z. B. Conchiglie rigate)  
9dl Bouillon  
300g Crevetten  
1 Briefchen Safran  
80g Erbsen, tiefgekühlt  
Salz, Pfeffer

## Zubereitung

Etwa 30 Minuten

- 1** Zwiebel, Knoblauch und Chilischote fein hacken und im Olivenöl hellbraun anrösten. Teigwaren dazugeben, kurz anrösten. Mit Bouillon aufgiessen und zum Kochen bringen.
- 2** Crevetten, Safran und Erbsen zugeben und ca. 12 Minuten bei mittlerer Hitze kochen, dabei regelmässig umrühren. Würzen.

## Tipp

Mit Parmesan, Mascarpone oder Kokosraspeln verfeinern.  
Wer Crevetten nicht mag, greift zu Pouletgeschnetzeltem.

