



Safran - Linguine mit Flusskrebssen

- **Portionen:** 3-4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '3-4', 'yield' : " } });
```

Edles, schnelles Pastagericht oder auch kleine Vorspeise

Zutaten

- 250 g Flusskrebsschwänze in Lake oder vakuumiert, abgespült, trocken getupft
- 250 g feine Linguine
- 1 - 2 Tütchen Safran Fäden
- 350 g junge Frühlingszwiebeln, geputzt, gewaschen in 3 cm großen Stücken
- 12 Stück kleine Kirschtomaten ohne Blüte, halbiert
- 1 mittelgroße Zwiebel, fein gewürfelt
- 1 - 2 El Butter
- 150 ml trockener Weißwein
- 250 ml flüssige Sahne
- 80 g fein geriebener Comte oder Sbrinz Käse
- Etwas angerührter Soßenbinder
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst die vorbereiteten Frühlingszwiebeln für 2 - 3 min. in kochendem Salzwasser blanchieren, abgießen.

Schritt2

Die Linguine nach Packungsanweisung abkochen und auf einem Küchensieb abgießen, gut abtropfen lassen.

Schritt3

Die Zwiebel in etwas Butter glasig anschwitzen und den Safran zufügen. Mit dem Weißwein aufgießen, 2 - 3 min. reduzieren lassen. Die Sahne zufügen, die Frühlingszwiebeln dazu geben,

weitere 2 min. köcheln lassen, ev. leicht mit Soßenbinder andicken.

Schritt4

Erst jetzt die Linguine unterschwenken und die Krebsschwänze und die Kirschtomaten unter heben, nur noch erwärmen, nachschmecken.

Schritt5

Anrichtevorschlag:

Schritt6

In Vorgewärmten Suppentellern anrichten und geriebenen Käse dazu reichen.

Rezeptart: Schnelle Rezepte **Tags:** Unter 30 Minuten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/safran-linguine-mit-flusskrebsen/>