Crevetten-Farfalle

mit Ofen-Peperoni, Zitrone und Basilikum

Wir lieben Farfalle-Nudeln mit der zarten Schmetterlingsform. Mit saftigen Crevetten und Ofen-Peperoni wird dieses schnelle Gericht bald zu Deinen Wochenend-Favoriten zählen. Und mit den knusprigen Panko-Mehl reicht es sogar, um Deine Gäste zu bewirten und zu beeindrucken. En Guete!

25 min. *Stufe 1* *Quick*

Crevetten

Zitrone

Knoblauch

rote Peperoni

Farfalle

Basilikum

Panko-Mehl

Gewürzmischung

Zutaten in Deiner Box	2 Personen	4 Personen
Crevetten 2)	150 g	300 g
Farfalle 1)	250 g	500 g
Zitrone ⊕	1/2	1
Knoblauchzehe	1	2
Peperoni, rot	1	2
Basilikum	10 g	20 g
Panko-Mehl 1) 15)	50 g	100 g
italienische Gewürzmischung 15)	2 g	4 g

Gut im Haus zu haben
Salz, Olivenöl, Pfeffer, Butter

⊕ Ggf. auch für andere Rezepte verwenden

Allergene
1) Gluten 2) Krebstiere
15) Kann Spuren von Allergenen enthalten

Nährwerte pro Person
Kalorien: 574 kcal
Kohlenhydrate: 77 g
Fett: 19 g, Eiweiss: 29 g
Ballaststoffe: 4 g

BEI 4 PERSONEN MENGEN VERDOPPELN

1 **Obst**, **Gemüse** und **Kräuter** waschen. Backofen auf 230 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. In einem grossen Topf reichlich **Salz**wasser zum Kochen bringen.

2 Schale der **Zitrone** abreiben, **Zitrone** anschliessend halbieren, die eine Hälfte in Spalten schneiden, die andere entsaften. **Knoblauch** abziehen und pressen oder reiben. **Basilikum** trockenschütteln, **Blätter** abzupfen und klein schneiden. **Peperoni** entkernen und in Streifen schneiden. **Peperonistreifen** auf ein Backblech geben, mit **Olivenöl** beträufeln und mit **Salz** und **Pfeffer** würzen. Für etwa 15 Min. in den Ofen geben.

3 2 EL **Butter** bei mittlerer Hitzezufuhr in einer Bratpfanne schmelzen. **Panko-Mehl** zugeben und 2–3 Min. anbraten, bis sie goldbraun sind. Aus der Bratpfanne nehmen und beiseitestellen.

4 **Farfalle** ins kochende Wasser geben und 9–11 Min. kochen, bis sie al dente sind. Abgiessen und dabei 250 ml **Nudelkochwasser** zurückbehalten.

5 In der Zwischenzeit Bratpfanne mit Küchenpapier auswischen, 2 EL **Olivenöl** in die Bratpfanne geben und bei hoher Hitzezufuhr erwärmen. **Crevetten** mit **Gewürzmischung**, **Salz** und **Pfeffer** würzen, in die Bratpfanne geben und 1–2 Min. unter Rühren anbraten, bis sie fast durchsichtig sind. **Knoblauch** zugeben und 1 Min. anbraten, bis er duftet.

6 **Nudeln** und gebackene **Peperoni** zu den **Crevetten** in die Bratpfanne geben. **Zitronenabrieb**, 1 EL **Butter**, die Hälfte des **Basilikums**, 250 ml **Nudelkochwasser** und 1-2 EL **Zitronensaft** zugeben. Zum Kochen bringen und 3–4 Min. kochen lassen, bis sich eine **Sauce** gebildet hat. Eventuell mit **Salz**, **Pfeffer** und **Zitronensaft** abschmecken. Mit den knusprigen **Panko-Mehl** und dem restlichen **Basilikum** auf Teller verteilen und geniessen!