

Linguine milanese al Limone

V. 1.00

Zutaten (ca. 4 Personen)

400 g Linguine

30 Scampi (roh)

10 Cherrytomaten

3 Knoblauchzehen

1 Zitrone / Limette (bio)

20 Blätter Basilikum

60 g Semmelbrösel

1 TL grobes Meersalz

4 Körner Pfeffer

Olivenöl

Parmesan

Zubereitung Pesto

Knoblauch, Meersalz, 2 TL Olivenöl, 3 Pfefferkörner, Zitronenschale einer halben Zitrone und Zitronensaft einer 1/4 Zitrone im Mörser zu einer Pesto vermahlen.

8 ungeschält Scampi und 22 gedriete und geschälte Scampi, in der Zitronenpesto 10 Minuten marinieren.

Die Cherrytomaten vierteln und beiseite stellen.

In einer mittleren Schüssel die Semmelbrösel, 1 EL Parmesan, 1 Prise Zitronenschale und das fein gehackte Basilikum vermengen.

Linguine aufsetzen.

Scampi bei mittlerer Hitze in einer großen Pfanne anbraten.

Cherrytomaten zugeben und 2 Minuten mitbraten.

ca. 40 cl Olivenöl zugeben, gut umrühren nochmal 2 Minuten mitbraten.

Alles aus dem Öl nehmen.

Nun die Semmelbrösel in das Öl und golden anbräunen.

Die Nudeln abgießen und in die Pfanne geben.

Alles gut durchschwenken.

Mit je 2 ungeschälten Scampi garniert und

Parmesan servieren.



Quelle: Sebastian