

TOMATEN-PESTO NUDELSALAT

TOMATEN-PESTO NUDELSALAT

Neben Raclette, Brot und zahlreichen Dips habe ich auch einen Nudelsalat zu Silvester gezaubert. Um ehrlich zu sein hätte davon auch die Hälfte gereicht, aber besser zu viel als zu wenig. Aus dem Rest habe ich die Tage einen Auflauf gemacht, das Rezept folgt in Kürze. Ich habe mich auf jeden Fall für einen Pesto Salat entschieden, weil die ganzen Dips und Saucen schon einiges an Mayo enthalten und auch der Raclettekäse nicht gerade einer von der leichten Sorte ist – da sollte wenigstens der Nudelsalat etwas frischer daher kommen.



Zutaten für 1 große Schüssel:

500g Farfalle

Salz

1 Bund Petersilie

4 große Tomaten

100g gemahlene Mandeln

50g Parmesan

50 ml Olivenöl

4 in Öl eingelegte Knoblauchzehen (oder 2 frische)

1/2 rote Zwiebel

1 Glas getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten

Pfeffer

5-6 EL Zitronensaft

Zubereitung:

Die Farfalle 12-15 Minuten in Salzwasser kochen bis sie gar sind. In dieser Zeit die Tomaten vierteln, den Parmesan fein reiben und beides zusammen mit dem ganzen Glas getrocknete und in Öl eingelegte Tomaten (samt Öl), den gemahlene Mandeln, den Knoblauchzehen, der fein gehackten Zwiebel, dem Olivenöl und der grob gehackten Petersilie in den Standmixer geben. Zwei Kellen Nudelwasser dazu geben (so spare ich mir einiges an Öl) – wer möchte kann aber auch mehr Olivenöl nehmen.



Deckel drauf und zu einem feinen Pesto verarbeiten. Mit Pfeffer, Salz und Zitronensaft abschmecken.

Die fertigen Nudeln abgießen und zum Abkühlen beiseite stellen. Wenn die Nudeln kalt sind halte ich das Sieb kurz unter kaltes Wasser, dann kann man sie perfekt wieder auflockern und mit dem Pesto vermischen.

Den Salat nach Möglichkeit 1 Stunde ziehen lassen. Ich garniere ihn noch mit etwas frischer Petersilie bevor er auf den Tisch kommt.

Kurz vor dem Servieren nochmal abschmecken, ich musste noch mit etwas Salz nachwürzen.

Einfach und lecker!



ASIATISCHER NUDELTOPF MIT HACKFLEISCH UND SPROSSEN

ASIATISCHER NUDELTOPF MIT HACKFLEISCH UND SPROSSEN

Ein asiatischer Nudeltopf hat mit der typisch europäischen Pasta eines gemeinsam - er geht wirklich schnell. Hier tummeln sich neben den Nudeln auch noch Hackfleisch, Pilze, Sprossen und Koriander in den Schälchen. Eine rundum unkomplizierte Mahlzeit!



Zutaten für 2 Personen:

ca. 200g Mie-Nudeln

2 TL Nêu Phó (Paste mit Rindfleischaroma) + 500 ml Wasser oder 500 ml Rinderbouillon (dann ohne Paste)

2 EL Erdnussöl

300g Rinderhackfleisch

Pfeffer & Salz

2 TL Garam Masala

150g Champignons

1/2 Zwiebel

2 Frühlingszwiebeln

2 Hand voll Sprossen

2 EL süß-scharfe Chilisauce

2 EL Sojasauce

1 kleines Bund frischer Koriander

Zubereitung:

Ich erhitze das Erdnussöl und schwitze darin die fein gehackte Zwiebel glasig an. Das Hackfleisch dazugeben und mit Pfeffer, Salz und Garam Masala würzen. Scharf anbraten und immer wieder rühren und wenden damit es krümelig wird. Auf einen extra Teller geben und kurz beiseite stellen.

Die Sprossen abwaschen und direkt in die heiße Pfanne geben. 1-2 Minuten andünsten und zum Hackfleisch auf den Teller schieben.



Für die Nudeln das Wasser mit der Rindfleischpaste oder einfach 1/2 L Rinderbouillon zum kochen bringen, die Nudeln in das kochende Wasser geben, die Hitze ausstellen und die Nudeln nach Packungsanleitung ziehen lassen. Dabei immer wieder umrühren damit sie nicht verkleben.



Die Champignons in dünne Scheiben schneiden und in der Pfanne anbraten bis sie gut Farbe bekommen. Dann kommen auch die Champignons mit auf den extra Teller.



Die Lauchzwiebel in dünne Ringe schneiden und den Koriander fein hacken. Die Lauchzwiebel zusammen mit Fleisch, Sprossen und Pilzen zurück in die Pfanne geben und kurz erhitzen.



Die fertigen Nudeln mit der süß-scharfen Chilisauce und Sojasauce würzen und mit der Nudelzange aus dem Rindersud heben. Auf beide Schälchen verteilen.



Das Hackfleisch mit Pilzen und Sprossen auf den Nudeln platzieren und den fein gehackten

Koriander darüber streuen.



Heiß servieren und je nach Geschmack noch etwas Sojasauce mit auf den Tisch stellen.

Restlos aufessen!



NUDELSALAT MIT TOMATE UND MOZZARELLA

NUDELSALAT MIT TOMATE UND MOZZARELLA

Das man Nudelsalat auch ohne Unmengen von Mayonnaise zaubern kann ist heutzutage kein Geheimnis mehr. Ich habe mich für mein Geburtstagsbuffet für eine besonders frische Variante mit Tomaten und Mozzarella entschieden. Da durften natürlich Basilikum und ein Essig-Öl Dressing nicht fehlen!



Zutaten für 1 große Schüssel:

500g Spirelli

8 große Tomaten

2x Mozzarella (je 125g)

1 großer Topf Basilikum

6 EL Crema di Balsamico (darf auch fruchtig sein)

Olivenöl (ca. 50 ml)

Pfeffer & Salz

Zubereitung:

Ich koche die Nudeln in Salzwasser bis sie al dente sind. Eiskalt abschrecken und zum Abkühlen beiseite stellen. Wenn die Nudeln später abgekühlt sind spüle ich sie nochmal mit kaltem Wasser ab. Dadurch hören sie augenblicklich auf aneinander zu kleben (der Trick ist von Steffen Henssler - das hat er irgendwann mal bei den Topfgeldjägern gezeigt).

Ich schneide den Mozzarella in kleine Würfel. Die Tomaten werden geviertelt, vom Inneren befreit und der fleischige Anteil wird ebenfalls in kleine Würfel geschnitten. Mozzarella und Tomaten zu den Nudeln geben. Dann wird der Salat mit einem Dressing aus Crema di Balsamico und Olivenöl angemacht. Mit Pfeffer und Salz würzen, gut umrühren und abschmecken. Je nach Bedarf noch etwas Balsamico oder Olivenöl dazu geben. So sollte der Salat einige Zeit ziehen dürfen (hier gut 1 Stunde).



Das Basilikumtöpfchen komplett abernten, 2-3 Blätter beiseite legen und den Rest fein hacken. Das Basilikum unter den Nudelsalat mischen. Nochmal abschmecken und bei Bedarf mit Pfeffer und Salz, bzw. auch mit Olivenöl und Crema di Balsamico würzen. Alle Nudeln sollten mit dem Essig-Öl Dressing überzogen sein, aber nicht darin schwimmen!

Den fertigen Salat mit den beiseite gelegten Basilikumblättchen dekorieren. Passt super zum Grillen oder auf ein Buffet.

Leicht und lecker!



NUDELAUFLAUF MIT SPECK UND ZUCCHINI

NUDELAUFLAUF MIT SPECK UND ZUCCHINI

Es ist kein großes Geheimnis, Bessere Hälfte mag keine Zucchini. Sagt er zumindest immer. Als wir nun vom A-Team eine Riesenzucchini aus eigener Ernte bekommen haben hatte ich einen Moment Sorge, wie ich die wohl an den Mann bringen kann. Speck und Sahne wurde als Stichwort in den Raum geworfen... da habe ich eine Idee! So ist dieser leckere Auflauf entstanden, der mich geschmacklich irgendwie an Flammkuchen erinnert und von dem nur ein winziger Rest im Tiefkühler auf seinen nächsten Einsatz wartet.



Zutaten für 4 Personen:

300g Spirelli

100g Schlagsahne

3 Eier

1 normale oder 1/3 Riesen-Zucchini

75g Speckwürfel

3 Frühlingszwiebeln

Pfeffer & Salz

1 Prise Muskat

100g geriebener Gouda

Zubereitung:

Während ich die Nudeln in Salzwasser al dente koche verquirle ich Ei und Sahne in einem kleinen Schüsselchen. Mit Pfeffer, Salz und Muskat würzen. Die Frühlingszwiebel in Ringe schneiden und die Zucchini grob reiben. Alles zusammen in die passende Auflaufform geben.



Die fertigen Nudeln abgießen und zurück in den Topf geben. Den Speck-Zucchini-Frühlingszwiebel-Ei-Sahne Mix untermengen.



Das sieht jetzt schon nach einer leckeren Pasta aus, aber es soll ja ein Auflauf werden. Also kommt die Pasta in die Auflaufform und wird unter geriebenem Käse versteckt.



Für 15 Minuten bei 200°C in den Backofen schieben bis der Käse den gewünschten Bräunungsgrad erreicht hat.



Aus dem Ofen holen, in Portionen teilen, auf die Tellerchen geben und anrichten.

Guten Appetit!

MEDITERRANER NUDELSALAT MIT SARDELLEN UND KAPERN

MEDITERRANER NUDELSALAT MIT SARDELLEN UND KAPERN

Ich mag keine Kapern - dachte ich... ich mochte sie halt als Kind nicht so gerne... aber wenn ich bedenke, dass ich gerade meinen letzten B-day in den 20ern hatte, dann ist das wohl schon eine Weile her. Jedenfalls habe ich irgendwann mal ein kleines Glas gekauft (20g) und das war zum Glück ewig haltbar. Als ich mir jetzt einen frischen Salat mit Sardellen basteln wollte kamen mir die Kapern auf jeden Fall gerade recht. Frisches Basilikum, getrocknete Tomaten, Sardellen, Oliven und Kapern haben ihm eine tolle, frische Note verliehen. Ein toller mediterraner Nudelsalat mit Sardellen und Kapern!



ZUTATEN FÜR 6-8 PERSONEN:

500g Spiirelli

1 große Hand voll grüne Oliven, ohne Stein

1 große Hand voll schwarze Oliven, ohne Stein

1 Prise Chiliflocken

10 Sardellenfilets (optional + 1 TL von dem Öl)

20g Kapern (Abtropfgewicht) = ca. 1 EL

1 Bund Basilikum

2 Frühlingszwiebeln

8 getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten + 4 EL von dem Öl

1 Hand voll frische Kirschtomaten (optional)

6 EL Olivenöl

Pfeffer & Salz

1 Zitrone

2 Knoblauchzehen

ZUBEREITUNG:

Die Spirelli in Salzwasser kochen bis sie al dente sind. Abgießen und zum Abkühlen beiseite stellen.

Die Oliven in Scheiben schneiden und in eine große Schüssel geben. Die Sardellenfilets fein hacken. Die Kapern abgießen und beides zusammen mit den Chiliflocken ebenfalls in die Schüssel gegeben. Die Tomatenscheiben würfeln und mit etwas von dem Öl beifügen, die Frühlingszwiebeln in Röllchen schneiden und auch in die Schüssel geben. Den Knoblauch pressen, einrühren und das Ganze kurz ziehen lassen.

Die abgekühlten Nudeln unter fließend kaltem Wasser wieder auflockern – sie lösen sich in Sekundenschnelle voneinander, das ist echt toll – ich hab das mal bei Steffen Hensler gesehen.

Die Nudeln zu dem bunten Mix in die Schüssel geben, gut umrühren und das Olivenöl darüber geben. Das Basilikum fein hacken und optional die Kirschtomaten halbieren. Beides unter den Nudelsalat mit Sardellen und Kapern heben. Den Nudelsalat mit Pfeffer und Salz würzen, wieder gut umrühren und mit Zitronensaft abschmecken.

Wenn möglich solltet ihr dem Salat jetzt 1 Stündchen Zeit geben, ihn ziehen lassen und ihn dann noch mal abschmecken.

Dazu vielleicht ein schönes Stück Fleisch vom Grill... sehr lecker.

Lasst es euch schmecken!



SPARGEL-MINESTRONE

SPARGEL-MINESTRONE

Bei uns wird die Spargelzeit jedes Jahr zelebriert - mit frischen, leckeren und bunten Gerichten die entweder ganz klassisch oder auch mal experimentell auf den Teller kommen. Der absolute Klassiker ist natürlich die Spargelcremesuppe, die kann man natürlich auch in der leichten Variante zubereiten, aber wenn es so richtig frisch und sommerlich sein soll ist so eine richtige Spargel-

Minestrone natürlich noch um einiges leichter. Dank viel buntem Gemüse kommt die Suppe dabei mit einer kleinen Nudleinlage aus - Spargel und Tomaten machen die Suppe so kräftig, dass man hier auf den Einsatz von Brühe komplett verzichten kann. Eines meiner persönlichen Sommerhighlights auf dem Suppenteller!



ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

10 Stangen weißer Spargel

1 Zwiebel

4 Knoblauchzehen

1 L Wasser

8 mittelgroße Tomaten (alternativ 200g Dosentomaten + 4 frische Tomaten)

1 Zucchini

4-5 Stängel Basilikum

50g kurz Penne, hier Makkaroni Chips

Salz & Pfeffer

1-2 EL Balsamico Bianco

25g frisch geriebener Parmesan

Optional:

etwas Brot

ZUBEREITUNG:

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und grob würfeln. Den Spargel schälen, die Spitzen abschneiden und beiseite stellen. Die Spargelstangen der Länge nach halbieren und dann in mundgerechte Stücke schneiden. Die Zucchini ebenfalls klein würfeln.

Einen Liter Wasser in einem ausreichend großen Topf zum kochen bringen. Wenn frische Tomaten verwendet werden die Hälfte der Tomaten kreuzförmig einschneiden, mit kochendem Wasser aus dem Wasserkocher überbrühen, häuten und grob würfeln. Die frischen Tomatenwürfel oder die Dosentomaten zusammen mit den Zwiebeln und dem Knoblauch in das kochende Wasser geben und 20 Minuten im offenen Topf einköcheln lassen.

Die Suppe mit dem Stabmixer pürieren und mit Pfeffer und Salz würzen. Die Spargelstücke (nicht die Spitzen) und die Nudeln dazu geben. 3-4 Minuten köcheln lassen, dann kommen die Zucchini und die Spargelspitzen mit in den Topf. Weitere 5-6 Minuten köcheln lassen.

Die verbliebenen Tomaten klein würfeln und zusammen mit den gehackten Basilikum auf passende, tiefe Suppenteller verteilen.

Die Spargel-Minestrone mit Essig, Pfeffer und Salz abschmecken und über die frischen Tomatenwürfel gießen. Kurz einmal vermengen, den Parmesan darüber reiben oder in einem extra Schälchen auf den Tisch stellen. Die sommerliche Spargelsuppe sofort servieren.



So lange löffeln bis die Suppe leer ist!



Eingereicht für:



ITALIENISCHER NUDELAUFLAUF

ITALIENISCHER NUDELAUFLAUF

Ich wollte mal wieder einen leckeren Nudelauf machen und hatte als Plan, dass ich noch ins Centro Italia muss um mir dafür Pancetta zu holen. Das habe ich bei den Kolleginnen erwähnt und

die liebe Frau Dr. Michi hat sofort gefragt was ich für einen Nudelauflauf mache. Tja, gute Frage... mit Nudeln... und Pancetta... weiter war ich noch nicht. Da kam auch schon die original italienische Rezeptidee - ich soll Hackfleisch wie Ragout in Rotwein kochen, außerdem könnte ich gekochte Eier mit hinein geben und statt Spirelli würden auch eher Penne passen. Das Ganze dann mit Tomatensauce. Klingt super, das wird probiert! Und das Ergebnis war unglaublich lecker...



Zutaten für 4 Personen:

100g Pancetta

500g Rinderhackfleisch

350 ml trockener Rotwein

3 Knoblauchzehen

1 Zwiebel

Olivenöl

Pfeffer & Salz

1 TL getrockneter Oregano

5-6 getrocknete Tomaten

400g Pizzatomaten

4 Eier

500g Penne

250g Mozzarella (2 Stück)

Zubereitung:

Ich schneide die Zwiebel und den Knoblauch klein und brate beides in etwas Olivenöl an. Den Pancetta in Streifen schneiden und dazu geben. Sobald der Speck etwas knusprig wird kommt das Hackfleisch dazu. Rundherum anbraten, mit Pfeffer und Salz würzen und mit dem Rotwein ablöschen. 15 Minuten köcheln lassen bis das Hackfleisch (wie ein Ragout) eingekocht ist. Die getrockneten Tomaten in feine Stücke schneiden und dazu geben. Dann kommen die Pizzatomaten und der Oregano dazu. Leicht köcheln lassen. In dieser Zeit setze ich für die Penne einen Topf Salzwasser auf und koche sie al dente.



Die Eier steche ich am unteren Ende ein und koche sie 8 Minuten bis sie hart sind. Kalt abschrecken und pellen. Würfeln und zur Tomatensauce geben. Abschmecken und bei Bedarf noch mit etwas Pfeffer und Salz nachwürzen.

Jetzt sind auch die Penne soweit. Ich gieße sie ab, schüttele sie einen Moment ordentlich durch um das Wasser in den Nudeln loszuwerden und rühre sie nach und nach unter die Sauce. Diesen Pasta-Mix gebe ich in eine große Auflaufform und belege alles mit dem dünn aufgeschnittenen Mozzarella.



Für 15 Minuten in den auf 200°C vorgeheizten Backofen schieben bis der Käse eine schöne Farbe hat.



Anrichten und bis auf die letzte Nudel verputzen.

Danke liebe Michi für die schöne Rezeptidee!

Probiert es aus...



GÄNSE SPIRELLI

GÄNSE SPIRELLI

Wie schon berichtet habe ich die Reste vom Gänsebraten in zwei Portionen eingefroren. Einen Teil habe ich bereits für meine Tomatensuppe mit Gänsebraten verwertet, die zweite Portion habe ich in dieser Pasta eingesetzt. Das geht natürlich auch mit allen anderen Bratenresten und ist schnell und unkompliziert.



ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

200g Bratenreste (hier vom Gänsebraten)

40 ml Olivenöl

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

7-8 Champignons

1 TL getrocknete Kräuter der Provence

Pfeffer & Salz

2 EL Tomatenmark

2 TL Paprikamark

1/2 Zitrone (nur den Saft)

200g Spirelli

Optional:

etwas frisches Basilikum

ZUBEREITUNG:

Ich koche die Spirelli in einem ausreichend großen Topf mit Salzwasser bis sie al dente sind. In dieser Zeit werden Zwiebel und Knoblauch fein gewürfelt und mit etwas Olivenöl angebraten bis die Zwiebeln glasig werden. Dann kommen die geviertelten Champignons dazu. Mit Pfeffer und Salz würzen.

Als nächstes kommen die (aufgetauten) Reste vom Gänsebraten in den Topf. Kurz umrühren und das Olivenöl, Tomatenmark, Paprikamark, die getrockneten Kräuter und den Zitronensaft dazu geben.



Alles ordentlich umrühren, bis sich das Tomatenmark vollständig in der Sauce verteilt hat. Jetzt sollten auch die Nudeln so weit sein. Ich gebe 1/2 Tasse vom Nudelwasser zur Sauce. Dann gieße ich die Nudeln ab, schüttele sie im Sieb ordentlich trocken und gebe sie zurück in den Nudeltopf. Da kommt auch die Sauce mit rein. Nudeln und Sauce gut miteinander vermischen, dann kann die Pasta angerichtet werden. Ich habe noch ein paar frische Basilikumblätter auf der Pasta platziert, die haben dem Ganzen eine frische Note verliehen.

Fertig!



©katha-kocht.de



BUNTE WOKPFANNE MIT SCHWEINEFILET

BUNTE WOKPFANNE MIT SCHWEINEFILET

Im Dezember wurde mir von Meine Öle eine Flasche Sesamöl zum Testen zur Verfügung gestellt. Das Öl habe ich dann auch gleich für meine Champignonpfanne eingesetzt und war rundum zufrieden. Jetzt wirbt das Öl aber damit, dass es sich besonders gut für asiatische Speisen eignet und das will natürlich auch getestet werden. Also gab es diese leckere Wokpfanne mit Schweinefilet.



ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

300g Schweinefilet

4 EL Sesamöl

125g Woknudeln (1 Platte)

1 Mangold

2 rote Spitzpaprikas

1 Hand voll getrocknete, asiatische Morcheln

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

2 kleine, rote Chilis

1 Daumen großes Stück Ingwer

1 kleines Schälchen Sprossen

2-3 Frühlingszwiebeln

1 kleines Bund Koriander

2 EL Austernsauce

1 EL Fischsauce

1 TL Cumin

1 Prise gemahlener Koriander

1 TL Thai-Curry

2 Limetten

ZUBEREITUNG:

Ich schneide das leicht angefrorene Schweinefilet in hauchdünne Scheiben. Die Zwiebel, der Ingwer und der Knoblauch werden geschält, fein gehackt und in etwas Sesamöl im Wok angebraten bis die Zwiebeln glasig werden. Das Öl duftet wirklich wunderbar nussig.



Dann gebe ich das Schweinefleisch dazu. Mit Cumin, Koriander und Thai-Curry würzen. Dabei scharf anbraten. Nebenbei habe ich die Pilze in ein Schälchen mit heißem Wasser (aus dem Wasserkocher) gegeben. Sie sollten wenigstens 4-5 Minuten Zeit zum ziehen haben. In dieser Zeit gebe ich die in feine Ringe geschnittene Spitzpaprika, die fein gehackten Chilis und den grob zerpfückten Mangold mit in den Wok. Die Pilze abgießen und nass wie sie sind unter mengen.



Weiter geht's. Da die Pilzschüssel jetzt wieder frei ist werden als nächstes die Nudeln in heißem Wasser 3 Minuten lang (nach Packungsanleitung) eingeweicht. Währenddessen kommen die Sprossen in den Wok.



Wir sind fast fertig – ich hebe die Nudeln im Wok unter und würze das Ganze mit Austernsauce, Fischsauce und Limettensaft – es duftet einfach herrlich. Dazu kommen die in Ringe geschnittenen Frühlingszwiebeln und die ab gezupften Korianderblätter.



Gut vermengen und ein letztes Mal abschmecken. Bei Bedarf mit Limettensaft, Austernsauce oder Fischsauce nach würzen. In tiefen Tellern oder Schüsselchen anrichten und heiß servieren.

Mit dem Sesamöl von **Meine Öle** war ich rundum zufrieden – es passt wirklich super und hat einen tollen Geschmack.

Lasst es euch schmecken!



KRABBen-CARBONARA MIT MANGOLD UND

KAROTTEN

KRABBen-CARBONARA MIT MANGOLD UND KAROTTEN

Ein weiteres Carbonara-Gericht aus den Weihnachtsgebäck-Tagen in denen Eigelb im Überfluss übrig war. Neben den klassischen Spaghetti Carbonara habe ich hier eine Version mit Conchiglie, Krabben, Mangold und Karotten ausprobiert und war sehr zufrieden. Definitiv mal etwas anderes!



ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

200g Conchiglie

3 Eigelb

75g Schlagsahne (1/2 Becher)

60g Parmesankäse

Pfeffer & Salz

100g Nordsee-Krabben

2 Karotten

1 Mangold

ZUBEREITUNG:

Ich setze zwei Töpfe mit Salzwasser auf. In einem werden die Nudeln gekocht, im anderen Topf blanchiere ich Mangold und Karotten. Die Pasta braucht 12 Minuten. In dieser Zeit schneide ich die dicken Rippen aus den Mangoldblättern und zerpfücke die Blätter ein wenig. Die Karotten werden geschält und in dünne Scheiben geschnitten.

Während die Nudeln kochen und das Gemüse 3-4 Minuten blanchiert verquirle ich das Eigelb mit Sahne und gebe den geriebenen Parmesan dazu. Mit Pfeffer und Salz würzen.

Das Gemüse abgießen und unter kaltem Wasser kurz abschrecken. Die Nudeln abgießen und zurück in den Topf geben. Dort vermenge ich sie mit der Sauce. Für die Sauce reicht die Resthitze der Nudeln vollkommen aus. Dann gebe ich das Gemüse und die Nordseekrabben dazu.

Mit Pfeffer und Salz abschmecken und sofort anrichten.

Lasst es euch schmecken!

