

Penne Nudeln mit Zuckerschoten

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Schnell, einfach, sommerlich bunt und mit der Krebssoße einfach nur lecker.

Zutaten

- 250 g Penne Nudeln,
- 100 g frische oder T.K. Zuckerschoten
- 120 g Shitake Pilze,
- 125 g Nordmeer Shrimps,
- 2 Schalotten,
- 1 frische Chillischote
- 1 kleine Stange Frühlingslauch
- 1 Knoblauchzehe
- 1/4 l Fischfond im Glas (gutes Fertigprodukt)
- 1/8l trockener Weißwein
- 25 g Krebs.- oder Hummerbutter
- 1/2 Becher Crème fraiche
- 1 - 2 El Mehl
- Gewürze.

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten.

Schritt2

Die Vorbereitungen:

Schritt3

Die Schalotten würfeln, den Frühlingslauch in feine Ringe schneiden,

Schritt4

Shitake Pilze putzen und auf gleiche Größe schneiden.

Schritt5

Den Knoblauch fein würfeln und mit etwas grobem Salz zerreiben.

Schritt6

Die Chillischote aufschneiden, Kerne entfernen und fein würfeln.

Schritt7

Frische oder T. K. Zuckerschoten in kochendem Salzwasser,

Schritt8

kurz 2 - 3 min. blanchieren, in Eiswasser abkühlen.

Schritt9

Nunmehr die Penne Nudeln in kochendem Salzwasser, dem etwas Olivenöl zugefügt ist, 6 - 8 min. "al dente" kochen, abschütten.

Schritt10

Die Krebssoße:

Schritt11

Krebs . -oder Hummerbutter auslassen, Schalotten, Shitake Pilze, Knoblauch und Chilli dazu geben, kurz zusammen angehen lassen. Das Mehl dazu geben, verrühren und mit Fischfond und Weißwein aufgießen. 3 - 4 min. köcheln lassen, Crème fraiche dazu geben, nachschmecken.

Schritt12

Die noch heißen Penne Nudeln zum Ansatz geben, Zuckerschoten und Shrimps hinzu fügen, ev.nachwürzen.

Schritt13

Anrichtevorschlag:

Schritt14

Mit einem bunten Blattsalat nach Marktangebot in Kräutervinaigrette und einem trockenen badischen Sylvaner servieren.

Rezeptart: Nudelrezepte **Tags:** einfach, pasta für jeden tag, schnell, sommerlich bunt

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/penne-nudeln-mit-zuckerschoten/>