



# Zitronen - Linguine mit Basilikum, Jakobsmuscheln und Garnelen

- **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' : '' });
```

Edel, einfach, Naturbelassen, schnell gemacht, ideal für die gestresste Hausfrau oder den Single

## Zutaten

- 8 frische, ausgelöste Jakobsmuscheln ohne Rogen (Oder TK )Muscheln)
- 8 Stück frische Riesengarnelen ohne Darm (Oder TK - Garnelen)
- 40 g Pinienkerne, geröstet
- 4 unbehandelte Zitronen
- 2 Knoblauchzehen, fein mit Salz gerieben.
- 7 El Olivenöl
- 50 ml Gemüsebrühe
- Salz schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 300 g Linguine (Ersatzweise Spaghetti)
- Saft von 4 Zitronen, ungespritzt
- Abrieb von 2 Zitronen
- 10 frische, große Basilikumblätter in Streifewn

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitungen:

### Schritt2

Zunächst die Pinienkerne ohne Fett in einer kleinen Stielpfanne goldgelb rösten. Den Basilikum in Streifen schneiden, den Knoblauch fein würfeln und mit etwas Salz und dem Messerrücken reiben.

### Schritt3

Die Zitronen waschen abreiben und auspressen.

#### **Schritt4**

Die Marinade:

#### **Schritt5**

Den Zitronensaft, den Abrieb und den geriebenen Knoblauch mit der Gemüsebrühe mischen. Salzen, pfeffern und 5 El Olivenöl unter rühren, Die Basilikumstreifen dazu geben, nachschmecken.

#### **Schritt6**

Die Nudeln nach Packungsanweisung in Salzwasser „bissfest“ garen.

#### **Schritt7**

Die Jakobsmuscheln und Garnelen:

#### **Schritt8**

Die Jakobsmuscheln und Garnelen waschen, auf Küchenkrepp trocken tupfen. Salzen, pfeffern, leicht mit Zitronensaft marinieren.

#### **Schritt9**

Bei mittlerer Hitze von jeder Seite ca. 1 - 2 min. braten, die Pfanne zurückziehen, ev. etwas „ausruhen“ lassen.

#### **Schritt10**

Anrichtevorschlag.

#### **Schritt11**

Die Nudeln abgießen und mit den Pinienkernen und der Marinade mischen.

#### **Schritt12**

Durchrühren und auf vorgewärmten Tellern anrichten.

#### **Schritt13**

Die Jakobsmuscheln und Garnelen ev. waagrecht halbieren und abwechselnd auf der Pasta placieren, ev. etwas Zitronenabrieb und frisch gemahlener Pfeffer darüber geben.

**Rezeptart:** Nudelrezepte **Tags:** basilikum, edel, einfach, garnelen, jakobsmuscheln, naturbelassen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/zitronen-linguine-mit-basilikum-jakobsmuscheln-und-garnelen/>