

Spaghettini mit Zitronenpesto und gebratenen Riesencrevetten

Zutaten für 8 Personen:

1 kg Spaghettini
1,2 kg ganze geschälte Riesencrevetten

Für das Zitronenpesto:

100 g geröstete Pinienkerne
100 g abgezapfte Zitronenmelisse
3 dl kaltgepresstes Olivenöl
1 Knoblauchzehe (fein gehackt)
2 Saft und geriebene Schale von Zitronen
Salz, Pfeffer
1 Prise Zucker

Zubereitung:

Die Spaghettini in Salzwasser al dente kochen und abschütten.

Pinienkerne mit abgezapfter Zitronenmelisse und Olivenöl im Mixer fein pürieren, mit Knoblauch, geriebener Zitronenschale, Zitronensaft sowie Zucker vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Riesengarnelen putzen, waschen und trocken tupfen.
Würzen und im Olivenöl scharf anbraten.

Die gekochten Spaghettini und die Zitronenpesto zufügen und kurz durchschwenken.

Auf vorgewärmten heißen Tellern anrichten und sofort servieren.