



ESSENDORFER



SO SCHMECKT DIE WELT
UNSERER REZEPTE



CHANGO MANGO

Tagliatelle mit Flusskrebse

Zutaten:

*1 Bund Frühlingszwiebeln
3-4 EL Kapern
150 ml Sahne, 100 ml Gemüsebrühe
150 g Flusskrebse
1-2 EL „Chango Mango“
500 g Pasta
½ Bund Basilikum*

Schneiden Sie zunächst die Frühlingszwiebeln in feine, schräge Ringe und dünsten sie in einer Pfanne glasig an. Geben Sie 3-4 EL Kapern hinzu (je nach Gusto), löschen Sie dies mit 150 ml Sahne und 100 ml Gemüsebrühe ab und ergänzen das Ganze mit 150 g geschälten Flusskrebse sowie 1-2 EL „Chango Mango“, um eine fruchtig-scharfe Note zu bekommen. Die mittlerweile bissfest gekochten Tagliatelle freuen sich auf diese leicht exotisch angehauchte Soße, die am Ende noch mit ½ Bund Basilikum garniert werden möchte.