



Krabben oder Großgarnelen werden von 7.5 Insidern auch Engerlinge genannt, da sie zu den Larven von Maikäfern eine gewisse Ähnlichkeit aufweisen.

yellow submarine

min

Olivenöl	Salz
4 Knoblauchzehen	1000 g Großgarnelen
0,5 g Safranfäden	500 ml trockener Weißwein
2 getrocknete Chilischoten	1 Bund glatte Petersilie alternativ Koriander
2 Zwiebeln	1000 g Linguini
500 g Möhren	1 Baguette
8 Zitronen	



1. Die **Knoblauchzehen** schälen, die getrockneten **Chilischoten** zerbröseln und beides zusammen mit dem **Safran** in eine große Pfanne mit heißem **Olivenöl** geben.



2. Die **Zwiebeln** und **Möhren** fein würfeln, in der Pfanne andünsten und kräftig **salzen**.



3. Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen und darin die **Linguini** al dente kochen lassen.



4. Die **Zitronen** auspressen und den Saft zusammen mit dem **Wein** bereitstellen.



5. Die Hälfte der **Großgarnelen** in die Pfanne geben. Mit dem **Weißwein** und dem **Zitronensaft** ablöschen und köcheln lassen. Die andere Hälfte der Garnelen erst drei Minuten vor Schluß dazugeben, danach nicht mehr aufkochen lassen. Vor dem Servieren bei Bedarf nachsalzen.



6. Alles auf einem Teller anrichten und mit der **Petersilie** garnieren. Das **Baguette** in Scheiben schneiden und dazu servieren.

5

10

15

20

25

30

35

40

45

50

55

60