

One-Pot-Safranspaghetti



Alles ganz einfach aus einer Pfanne geniessen: Spaghetti werden mit Frühlingszwiebeln, Stangensellerie, Erbsen und Crevetten in Bouillon mit Safran gekocht.

Zutaten

Für 4 Personen

1 Frühlingszwiebel
160 g Stangensellerie
1 Zucchini
Öl zum Braten
100 g tiefgekühlte Erbsen
1 Briefchen Safran
9,5 dl Gemüsebouillon
400 g Spaghetti
300 g gekochte Crevetten Tail-on
Salz, Pfeffer
Zitronenscheiben und Basilikum
zum Servieren
Zutaten auf die Einkaufsliste

Frühlingszwiebel fein schneiden. Stangensellerie in kleine Stücke schneiden. Zucchini vierteln und in Würfel schneiden.

Öl in einer weiten Bratpfanne erhitzen. Zwiebeln, Stangensellerie und Erbsen darin dünsten.

Safran und Bouillon verrühren. Gemüse damit ablöschen. Aufkochen. Spaghetti begeben. Nach ca. 7 Minuten der Kochzeit Zucchini und Crevetten begeben. Weitere 2–3 Minuten köcheln lassen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mit Zitronenscheiben und Basilikum servieren.