Linguine mit Meeresfrüchten

Lust auf einen kulinarischen Ausflug ans Meer? Dann sind die Linguine mit Meeresfrüchten genau das richtige Rezept.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 35 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 5 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

650 g	Meeresfrüchte (tiefgekühlte)
450 g	Nudeln (Linguine)
1 Bund	Dille
200 g	Zwiebel
300 ml	Fischfond (aus dem Glas)
3 EL	Öl
4 EL	Zitronensaft
250 ml	Schlagobers
200 ml	Créme frâiche

Zubereitung

1. Für die Linguine mit Meeresfrüchten vorab die Meeresfrüchte im Kühlschrank in einem Sieb auftauen lassen. In der Zwischenzeit den Dill waschen, trocken schwenken und fein hacken.

2. Zwiebel schälen und sehr klein würfeln. Reichlich Salzwasser in einem Topf erhitzen und die Linguine darin bissfest kochen. Währenddessen das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin anschwitzen.

3. Mit Zitronensaft ablöschen und mit Fischfond auffüllen. Mit Salz und Pfeffer würzen und

einmal aufkochen lassen. Schlagobers dazugeben und mit etwa 3/4 des Dills einrühren.

4. Die Linguine abgießen und abtropfen lassen. Die Sauce auf mittlerer Flamme ca. 10 Minuten köcheln lassen. Dann mit dem Stabmixer fein pürieren und die Crème fraîche einrühren.

5. Die Meeresfrüchte in die Sauce geben, alles mit Salz und Pfeffer würzen. Herd ausschalten und die Sauce noch ca. 5 Minuten ziehen lassen. Dann die Linguine mit der Sauce mischen. Mit dem restlichen Dill bestreuen und servieren.

Tipp

Die Linguine mit Meeresfrüchten vor dem Servieren mit klein gehackter Lauchzwiebel bestreuen.