



## Tagliatelle mit Garnelen in Limettensahne

Zutaten für 4 Personen:

400 g Bandnudeln, frische  
500 g King Prawns, geschält und entdarnt  
1 Bio-Limette  
4 Kaffirlimettenblätter  
400 g Sahne oder Sojasahne  
400 ml Gemüsebrühe  
½ - 1 TL Zitronenpfeffer  
Meersalz

Zubereitung:

Limette heiß waschen, die Schale mit dem Zestenreißer abziehen, die Zesten beisteite stellen. Die Kaffirlimettenblätter mehrfach einschneiden, aber ganz lassen. Sahne und Brühe mit Limettensaft und Limettenblättern aufkochen und auf die Hälfte reduzieren. Die Soße mit Zitronenpfeffer und Salz würzen.

Inzwischen die Bandnudeln bissfest garen. Die Garnelenschwänze kalt abspülen und etwa 3 Minuten in der ganz leicht köchelnden Soße gar ziehen. Mit den Bandnudeln anrichten und den Limettenezesten bestreuen.