



## Hauptspeise: "Linguina Mit Schrimps & Curry"

Eigenkreation Food-Buddy's

### Zutaten für 4 Teller

- 360g Linguina
- 350ml Kokosmilch
- 2 EL Olivenöl
- 5-6 Knoblauchzehen
- 2 EL Tomatenmark
- 2-3 gehäufte EL gelbes Currypulver (mittelscharf)
- 1 Orange
- 6 Blatt Pfefferminze
- Meersalz und Pfeffer aus der Mühle
- 18-22 Schrimps mit Schwanz (grosse) gekocht und geschält
- Blumenblüten, frischer Oregano, Petersilie
- Balsamicoreduktion



### Zubereitung Linguina

Ca. 2 Liter Wasser in eine grosse Pfanne geben, Wasser zum kochen bringen erst dann Salz dazu ( ca. 7g pro Liter Wasser ), kein Öl verwenden.. Das ist ein Mythos und verwendet die originale Italienische Mama auch nicht. Kochen bis al Dente oder bissfest ist, (ca. 12-16 min. Packungsbeilage beachten), oder wie Ihr es mögt. Ständig probieren ist das A und O.. So kann nichts schiefgehen. :- ) Während Ihr die Linguina kocht kann die Sauce zubereitet werden.

### Zubereitung Sauce

Eine Bratpfanne nehmen, Knoblauch schälen, in Presse und in der Pfanne mit dem Olivenöl anschwitzen, Tomatenmark dazu und mit andünsten, Kokosmilch dazugeben und etwas aufkochen lassen. Nach Bedarf etwas Wasser dazugeben. Sollte nicht zu sehr eindicken. Saft von einer halben Orange dazu und das Currypulver hineingeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken, Umrühren und alles leicht köcheln lassen auf niedriger Temperatur. Immer wieder etwas umrühren, sodass nichts anbrennt. Ganz kurz vor dem anrichten Pfefferminze fein hacken und dazugeben, ebenfalls die Shrimps bis auf 8 stück halbieren, Schwänzchen entfernen und zur Sauce geben. Pfanne vom Herd nehmen und kurz zugedeckt stehen lassen.

### Anrichten

Am besten ein eckigen Teller nehmen, ist aber kein Muss.. Eine Orangenscheibe nehmen (ca. 5mm dick) und in kleine Dreiecke schneiden. Auf ein Zahnstocher spiessen und so auf dem Teller hochwegs positionieren. Eine Petersilie darauf geben. Etwas Balsamicoreduktion (Unser Food-Buddy's Rezept findest du in der Rubrik "[Saucen/Marinaden](#)" ) auf den Teller geben, ca. 2cm Durchmesser. 2 Schrimps mit Schwänzen obendrauf positionieren. Die Linguina in der Pfanne mit der Sauce durchschwenken. Etwas Pasta in einen Suppenlöffel geben und mit der Fleischgabel eindrehen. Schön in der Mitte des Tellers plazieren. Die gezupften Oreganoblätter darüber streuen. 1-2 schöne essbare Blumen auf den Teller dekorieren, können auch Blüten sein. Grober mehrfarbiger Pfeffer über den Teller verteilen.. Schön fein und nicht zuviel. Geschafft ! Buon Appetito.!!!

Viel Spass beim Nachkochen von unserem Rezept :-)

### Eure Food-Buddy's

**TIPP:** Wenn du was kochst, bereite immer alle Zutaten vorher vor. Quasi ein Mise en Place. (Vorbereiten) So sparst du Zeit, alles bleibt sauber und du kommst nicht ins "schleudern" !