

# Muschelnudeln mit Garnelen in Orangensauce

## Einfach köstlich...



### Zutaten:

für 4 Personen

- 400 g Riesengarnelen (roh, ohne Kopf und Schale)
- 40 g Hummerpaste (alternativ Krebspaste)
- 1 Zwiebel
- 1 EL Mehl
- 1/4 l süße Sahne
- 1/4 l Weißwein (trocken)
- 350 g Muschelnudeln
- Salz
- 1 Bund Dill
- 1- 2 Orangen - 125 ml Saft und
- 1 EL Orangenschale - feine Zesten
- Pfeffer aus der Mühle

### Zubereitung:

1. Die Riesengarnelen am Rücken entlang einschneiden und den Darm herausziehen, Garnelen abspülen und gut trockentupfen.
2. Anschließend in der zerlassenen Hummerpaste etwa 1 Minute von jeder Seite braten.
3. Herausnehmen und beiseitestellen.
4. Zwiebel pellen und sehr fein schneiden zur Hummerpaste dazugeben, kurz andünsten.
5. Mit dem Mehl bestäuben, kurz anschwitzen und mit Wein ablöschen. Anschließend die Sahne dazugeben. Alles bei milder Hitze köcheln lassen.
6. Nebenbei die Nudeln nach Packungsangabe in reichlich Salzwasser kochen.
7. Garnelen in die Sauce geben. Dill fein hacken und einige Stiele für die Deko beiseite legen.
8. Orange abwaschen, Zesten abziehen und zusammen mit dem Dill und dem Saft der Orange in die Sauce rühren.
9. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
10. Die Muschelnudeln gut abtropfen lassen. Mit der Orangensauce anrichten und mit Dill garnieren.

Guten Appetit!

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten