

# SINGLE REZEPT

**adörig**  
DER FRISCH-FISCH

## Black Tiger Crevetten mit Penne all'Arrabiata

**1 Person** 180g Riesencrevetten, tail-on  
Olivenöl oder Bratbutter  
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Knoblauch (geschnitten), Chili (geschnitten),  
Petersilie (gehackt), Olivenöl

Tomatensauce all'Arrabiata  
Penne

Parmesan (gehobelt), Basilikum (frisch)



# SINGLE REZEPT

Serie Fünf  
73/85

von Andreas Altorfer

## Black Tiger Crevetten mit Penne all'Arrabiata

Crevetten würzen.

Penne kochen, Tomatensauce all'Arrabiata wärmen und mit Penne mischen, warm halten.

Crevetten braten, 3–4 Min. Gesamtbratzeit. Warm halten. Knoblauch, Chili und Petersilie im Olivenöl dünsten und über die Crevetten verteilen.

Penne all'Arrabiata anrichten, Parmesan darüber. Crevetten dazulegen. Mit dem Basilikum garnieren. Servieren.

### Tipp

Für dieses Gericht eignen sich auch frische Muscheln oder Meeresfrüchte.