

MARKTHALLE

TRIVISANO

Paccheri mit Gamberoni (grosse Crevetten)

400gr. Paccheri z.B. Rummo
20-28 grosse Crevetten (bei uns an der Theke erhältlich)
1 Knoblauchzehe
1 Robbiola (Frischkäse)
Kerbel oder Peterli
fein geschnittene Schale von Zitrone ev. auch Orange
1 kleine Stangensellerie in feine Streifen geschnitten.
1 TL Gemüsebouillon
Olivenöl
Salz und **Pfeffer aus dem Valle Maggia**

In einer Bratpfanne wenig Olivenöl erwärmen mit dem angequetschten Knoblauch. Knoblauch raus und Crevetten rein. knapp 4 Minuten anbraten und anschliessend, schüchtern gesalzen und gepfeffert, kühlstellen. Nun den Sellerie in der gleichen Pfanne dünsten. Etwas Wasser und die Bouillon begeben und ca. 8 Minuten dünsten. Zum Schluss Zitronenschale begeben.
Pasta knapp al dente kochen und kalt abspülen.
Wenn die Crevetten ausgekühlt sind, dritteln und mit dem Robbiola und Peterli mischen. Die Paccheri damit füllen und in eine Gratinform legen wo Sie vorher wenig Teigwarenwasser und grosszügig Olivenöl rein getan haben. Paccheri in den Ofen schieben bei 160 Grad für 6 Minuten und dann das Sellerie-/Zitronengemisch darüber verteilen und nochmals 10 Minuten im Ofen schön heiss werden lassen.