Crevetten mit Curry, Rahm, Dill und Spaghetti

La Mise en Place:

1 Schalotte, 1 Knoblauchzehe, 180 g Spaghetti / Linguine / Nüdeli, Butter, 2 TL Curry, 100 g Crevetten, knapp 1 dl Halbrahm, Dill, Pfeffermühle

Die Vorbereitung:

Schalotte und Knoblauch fein schneiden.

Die Zubereitung am Herd:

Spaghetti im sprudelnden Wasser al dente kochen und abgiessen.
In der Bratpfanne Butter schmelzen und Schalotte und Knoblauch mit Curry gut dünsten. Crevetten, Halbrahm, Dill, Pfeffer und Spaghetti zugeben und alles gut mischen.

Die Vollendung:

Unkompliziert, liebenswert und enorm fein!