



## Schnelle Garnelen-Pasta

in cremiger Zitronensauce



20-30min



2 Personen

Der Magen knurrt nach einem langen Tag? Dann haben wir hier die richtige Abhilfe für dich: Die schnell zubereitete Pasta mit feinen Garnelen in einer cremigen Zitronensauce mit Kirschtomaten zaubert dir und deinen Lieben ein Lächeln ins Gesicht und macht garantiert gute Laune!



## Was du von uns bekommst

- 250g Tagliatelle <sup>1</sup>
- 1 unbehandelte Zitrone
- 250g Kirschtomaten
- 1 Zwiebel
- 1 Packung Garnelen <sup>2</sup>
- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 1 Becher Crème fraîche <sup>7</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

## Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

### Allergene

Gluten (1), Krebstiere (2), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 828kcal, Fett 29.0g, Kohlenhydrate 107.7g, Eiweiß 32.4g



1. Zitrone vorbereiten

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Zitronenschale** fein abreiben und die **Zitrone** halbieren, **eine Hälfte** auspressen, die **andere Hälfte** in Spalten schneiden.



4. Pasta kochen

Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 7-9Min. bissfest kochen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



2. Kirschtomaten schneiden

Die **Kirschtomaten** halbieren. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden.



5. Garnelen braten

Die **Garnelen** in einem Sieb mit kaltem Wasser abspülen und mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen, dann zu den **Zwiebeln** in die Pfanne geben und bei starker Hitze 2-3Min. mitbraten. Mit 100ml Wasser ablöschen, die **1/2 des Brühgewürzes** darin auflösen und alles bei mittlerer Hitze 2-3Min. sanft köcheln lassen.



3. Zwiebeln anschwitzen

Die **Zwiebeln** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 1-2Min. farblos anschwitzen.



6. Pasta fertigstellen

Die Pfanne vom Herd nehmen und die **Kirschtomaten** mit der **Crème fraîche** unter die **Garnelen** mengen. Die **Sauce** mit **Zitronensaft**, **1-2TL Zitronenschale**, dem **restlichen Brühgewürz** sowie Salz und Pfeffer abschmecken, dann mit der **Pasta** vermengen. Die **Pasta** auf Teller verteilen und mit den **Zitronenspalten** servieren.