



Shrimps-Tagliatelle

in cremiger Zitronensauce



20-30Min.



3-4 Personen

Da kehrt der Sommer in deine Küche ein, denn mit diesen Krustentieren in einer cremigen Zitronensauce und Kirschtomaten fühlst du dich dem Meer doch schon ganz nah! Die frischen Garnelen sehen ungekocht ein bisschen grau aus, aber das ändert sich ganz schnell: Denn sie bekommen ihre typische rosa Farbe erst, wenn sie in der Pfanne angebraten werden. Guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- Tagliatelle, Iris ¹
- 1 Packung Kirschtomaten
- 1 Zwiebel
- 2 Becher Crème fraîche ⁷
- 1 Gemüsebrühwürfel ⁹
- 1 unbehandelte Zitrone
- 2 Packungen Shrimps

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- große Pfanne
- Küchenreibe
- Messbecher
- mittelgroßer Kochtopf
- Sieb

Vergiss nicht, dein Gemüse noch mal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Gluten (1), Milch (7), Sellerie (9). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 880.0kcal, Fett 34.5g, Eiweiß 41.0g, Kohlenhydrate 98.1g



1. Zitrone entsaften

In einem mittleren Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** aufsetzen. Inzwischen die **Schale der Zitrone** abreiben, **Zitrone** halbieren, **eine Hälfte** entsaften und die **zweite Hälfte** in Spalten schneiden.



4. Pasta kochen

Sobald das Wasser kocht, die **Pasta** für ca. 8-10Min. bissfest kochen, dann abgießen, kalt abschrecken und gut abtropfen lassen.



2. Kirschtomaten schneiden

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



5. Shrimps braten

Die **Shrimps** zu den **Zwiebeln** geben und ca. 2-3Min. bei hoher Hitze mitbraten lassen. Mit 200ml Wasser ablöschen und den **Brühwürfel** darin auflösen und ca. 2-3Min. leicht köcheln lassen.



3. Zwiebeln anschwitzen

Die **Zwiebeln** nun mit 1EL Olivenöl in einer großen Pfanne mittelhoch für ca. 1-2Min. anschwitzen



6. Sauce fertigstellen

Zum Schluss die Pfanne von der Hitze nehmen und die **Kirschtomaten** mit der **Crème fraîche** unter die **Shrimps** rühren. Die **Sauce** mit **1-2TL Zitronenschale** und **Zitronensaft** sowie Salz und Pfeffer abschmecken, die **Pasta** untermischen und mit **Zitronenspalten** servieren.