MARLEY SPOON

Spaghetti mit Garnelen und Queller

mit cremiger Limettensauce und Käse

20-30min 3-4 Personen

Wer im Supermarkt nach Queller sucht, blickt in fragende Gesichter. Doch bei Gourmets steht die knackig-saftige Pflanze mit dem feinen Aroma ganz hoch im Kurs! Queller, auch Seespargel genannt, schmeckt leicht pfeffrig und etwas salzig und harmoniert daher ganz wunderbar mit unseren gebratenen Garnelen und den Spaghetti in cremiger Limettensauce. Ein paar Chiliflocken und etwas Käse drüber und fertig ist das Sternegericht!

Was du von uns bekommst

- 500g Spaghetti [1]
- 2 Lauchzwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 unbehandelte Limette
- 2 Packungen Garnelen [2]
- 2 Stückchen Hartkäse [3,4]
- 60g Queller
- 1 Becher Crème fraîche [4]
- 1 Päckchen Chiliflocken

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Olivenöl

Küchenutensilien

- großer Topf
- große Pfanne
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sparschäler
- Sieb

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

Allergene
Gluten (1), Krebstiere (2), Eier (3), Milch (4). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion
Energie 726kcal, Fett 22.4g, Kohlenhydrate 96.8g, Eiweiß 32.9g

1. Lauchzwiebeln schneiden

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Lauchzwiebeln** schräg in feine Ringe schneiden. Den **Knoblauch** schälen und in hauchfeine Scheibchen schneiden.

2. Limette vorbereiten

Die **Limettenschale** fein abreiben, dann die **Limette** halbieren und auspressen.

3. Garnelen würzen

Die **Garnelen** in einem Sieb kalt abspülen, abtropfen lassen und mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen. Mit dem **Knoblauch**, der **Limettenschale** und 2EL Olivenöl vermengen.

4. Pasta kochen

Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 7–9Min. bissfest kochen. Mit einer Tasse etwas **Pastawasser** abschöpfen, dann die **Pasta** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Den **Käse** mit einem Sparschäler in breite Streifen hobeln.

5. Sauce zubereiten

Den **Queller** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei starker Hitze 1–2Min. scharf anbraten. Auf einem Teller beiseitstellen. Die **Garnelen** in derselben Pfanne bei starker Hitze 2–3Min. anbraten, bis sie rosa sind. Die Pfanne vom Herd nehmen und die **Crème fraîche** unterrühren. Die **Sauce** nach Geschmack mit dem **Limettensaft**, einigen **Chiliflocken** und Salz würzen.

6. Pasta fertigstellen

Die **Pasta** zur **Sauce** in die Pfanne geben und alles sorgfältig vermengen, dabei nach Bedarf etwas **Pastawasser** hinzufügen, bis alles gut vermischt ist. Den **Queller** auf der **Pasta** anrichten, nach Belieben mit den **Lauchzwiebeln**, dem **Käse** und einigen **Chiliflocken** garnieren und servieren.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**