



**KitchenAid**

## Special: Garnelen-Queller-Pasta

mit Sambal Oelek und Röstzwiebeln



unter 20min



2 Personen

Tu dir etwas Gutes mit diesem Rundum-sorglos-Gericht, denn die exquisite Pasta steht ratzfatzt auf dem Tisch. Um dich so richtig glücklich zu machen, kommen nur allerfeinste Zutaten in unsere KitchenAid-Pfanne: Zarte Garnelen, salzig-knackiger Queller und duftende Ingwersauce verwöhnen die Sinne und versetzen dich in jenen wunderbaren Zustand, in dem die Zeit für einen Moment still zu stehen scheint. Hakuna Matata!



## Was du von uns bekommst

- 200g Tagliatelle <sup>1</sup>
- 1 Packung Garnelen, aufgetaut <sup>2</sup>
- 30g Queller
- 25ml Sambal Oelek
- 1 Päckchen hawaiianische-Gewürzmischung <sup>11</sup>
- 200g geschnittener Lauch
- 2 Tomaten
- 1 Päckchen Ingwer-Würzsauce <sup>1,6,11,12</sup>
- 1 Packung Röstzwiebeln <sup>1</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- 2½EL Butter <sup>7</sup>
- Salz und Pfeffer
- Essig

## Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- Sieb

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

### Kochtipp

Wer mag, kann weniger Sambal Oelek verwenden.

### Allergene

Gluten (1), Krebstiere (2), Sojabohnen (6), Milch (7), Sesamsamen (11), Schwefeldioxid und Sulphite (12). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 754kcal, Fett 22.3g, Kohlenhydrate 104.7g, Eiweiß 30.9g



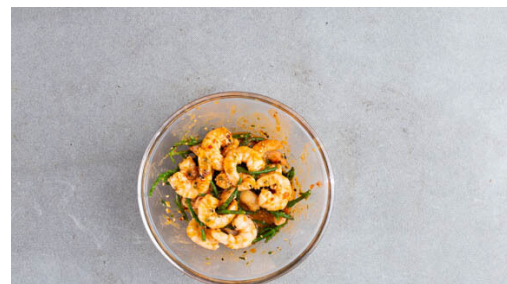
### 1. Garnelen braten

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Garnelen** in einem Sieb kalt abspülen und mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen. ½EL Butter in einer großen Pfanne bei mittlerer bis starker Hitze zum Schmelzen bringen, dann die **Garnelen**, den **Queller** und das **Sambal Oelek** hinzufügen und 2-4Min. braten, bis die **Garnelen** pink sind.



### 4. Pasta kochen

Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 7-8Min. bissfest kochen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



### 2. Garnelen würzen

Die **Garnelen** und den **Queller** aus der Pfanne nehmen und mit der **Gewürzmischung** vermengen. Die Pfanne nicht auswaschen.



### 5. Tomaten mitbraten

Die **Tomaten** in ca. 1cm breite Spalten schneiden. Den **Lauch** mit 1EL Essig ablöschen, dann die **Tomaten** und die **Ingwer-Würzsauce** hinzufügen und bei mittlerer bis starker Hitze ca. 3Min. mitbraten, bis die **Tomaten** weich sind.



### 3. Lauch braten

1EL Butter in derselben Pfanne bei mittlerer bis starker Hitze schmelzen. Den **Lauch** mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer hinzufügen und ca. 3Min. glasig anbraten.



### 6. Pasta vermengen

Die **Pasta** mit dem **Gemüse** und 1EL Butter in der Pfanne vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Pasta** auf tiefe Teller verteilen und die **Garnelen** mit dem **Queller** darauf anrichten. Mit den **Röstzwiebeln** garnieren und servieren.