



**KitchenAid**

## Special: Garnelen-Queller-Pasta

mit Sambal Oelek und Röstzwiebeln



unter 20min



3-4 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!



- 400g Tagliatelle <sup>1</sup>
- 2 Packungen Garnelen, aufgetaut <sup>2</sup>
- 60g Queller
- 50ml Sambal Oelek
- 2 Päckchen hawaiianische-Gewürzmischung <sup>11</sup>
- 400g geschnittener Lauch
- 4 Tomaten
- 2 Päckchen Ingwer-Würzsauce <sup>1,6,11,12</sup>
- 2 Packungen Röstzwiebeln <sup>1</sup>

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

- großer Topf
- große Pfanne
- Sieb

Wer mag, kann weniger Sambal Oelek verwenden.

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

Energie 740kcal, Fett 20.7g,  
Kohlenhydrate 104.6g, Eiweiß 30.9g



In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Garnelen** in einem Sieb kalt abspülen und mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen. 1EL 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.



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



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



Die **Tomaten** in ca. 1cm breite Spalten schneiden. Den **Lauch** mit 2EL Essig ablöschen, dann die **Tomaten** und die **Ingwer-Würzsauce** hinzufügen und bei mittlerer bis starker Hitze ca. 3Min. mitbraten, bis die **Tomaten** weich sind.



1½EL 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.



Die **Pasta** mit dem **Gemüse** und 2EL 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.