



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 ¹
- 1 Packung Garnelen, aufgetaut ²
- 30g Queller
- 25ml Sambal Oelek
- 1 Päckchen hawaiianische-Gewürzmischung ¹¹
- 200g geschnittener Lauch
- 2 Tomaten
- 1 Päckchen Ingwer-Würzsauce ^{1,6,11,12}
- 1 Packung Röstzwiebeln ¹

Was du zu Hause benötigst

- 2½EL Butter ⁷
- 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.