



**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 ratzfatz 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

- 400g Tagliatelle 1
- 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 1

## Was du zu Hause benötigst

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

## Küchenutensilien

- großer 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 740kcal, Fett 20.7g, Kohlenhydrate 104.6g, Eiweiß 30.9g



**1. Garnelen braten**

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.



**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 auswischen.



**3. Lauch braten**

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.



**5. Cook tomatoes**

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.



**6. Pasta vermengen**

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.