



Superfix: Garnelen-Käse-Spaghetti

mit Kirschtomaten und Zucchini



ca. 25min



3-4 Personen

Beim Kochen besteht die Eleganz des Müßiggangs in der raffinierten Auswahl deiner Zutaten. Denn hier ist weniger mehr: Die simple Kombination von frischer Zitrone, Petersilie, Knoblauch und Chili ist einfach unschlagbar. Dazu pinke, saftige Garnelen mit fruchtigen Kirschtomaten, die im Mund so herrlich zerplatzen, und milde Zucchini – so sieht entspannte Küche auf hohem Geschmacksniveau aus.

- 400g Spaghetti ¹
- 2 Packungen Garnelen, aufgetaut ²
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 unbehandelte Zitronen
- 1 Päckchen Chiliflocken
- 500g Kirschtomaten
- 2 Zucchini
- 20g Petersilie
- 2 Stückchen Hartkäse ^{3,7}

- 6EL Butter ⁷
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

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

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

Energie 724kcal, Fett 26.2g,
Kohlenhydrate 90.1g, Eiweiß 30.8g



1. Garnelen vorbereiten

4. Gemüse schneiden

2. Pasta kochen

5. Gemüse braten



3. Garnelen anbraten

A top-down view of a blue bowl filled with spaghetti topped with shrimp, cherry tomatoes, and zucchini. A small plate of lemon wedges and a glass of water are on the left, and a purple napkin with a fork is on the right.

6. Fertigstellen & servieren

Den **Käse** fein reiben. Die **Pasta**, 2EL Butter und **3-4EL Pastawasser** zu dem **Gemüse** geben und alles gut vermengen. Die Pfanne vom Herd nehmen, dann die **Garnelen**, den **Zitronensaft**, die **Petersilie** und den **Käse** untermengen. Die **Pasta** auf Teller verteilen, nach Geschmack mit etwas Olivenöl beträufeln und mit den **Zitronenspalten** servieren.