



Superfix: Pikante 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 kocht sich ganz simpel und steht ratzfatz auf dem Tisch. Um dich so richtig glücklich zu machen, kommen nur allerfeinste Zutaten in die 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!

- 200g Tagliatelle ¹
- 1 Packung Garnelen, aufgetaut ²
- 30g Queller
- 25ml Sambal Oelek
- 1 Päckchen hawaiianische Gewürzmischung ¹¹
- 1 Stange Lauch
- 2 Tomaten
- 100ml Ingwer-Würzsauce ^{1,6,11,12}
- 1 Packung Röstzwiebeln ¹

- 2½EL Butter ⁷
- Salz und Pfeffer
- Essig

- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- Sieb

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

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 771kcal, Fett 22.4g,
Kohlenhydrate 108.2g, Eiweiß 31.5g



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.



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 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.



Den **Lauch** in feine Ringe schneiden und gründlich waschen. 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.



Die **Pasta** mit dem **Gemüse** und 1 EL 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.