



Cremige Garnelen-Zitronen-Pasta

mit Zucchini und frischem Spinat



unter 20min



2 Personen

Eins steht fest: Saftige Garnelen und spritzige Zitrone passen einfach perfekt zusammen! Heute wird's sogar doppelt zitronig, denn in die cremige Sauce kommt nicht nur der Zitronensaft, sondern auch die fein abgeriebene Schale. Frischer Spinat und grüne Zucchini verpassen dem ganzen Spektakel noch einen schönen Farbtupfer. Und das Beste daran? Alles ist in nullkommanix auf dem Teller!

- 200g Bio-Tagliatelle ²
- 200g Babyspinat
- 1 Zucchini
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Packung Garnelen, aufgetaut ¹
- 1 Päckchen Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung
- 200ml Schlagsahne ³

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

- mittelgroßer Topf mit Deckel
- mittelgroße Pfanne
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

Energie 907kcal, Fett 47.8g,
Kohlenhydrate 87.7g, Eiweiß 31.4g



4. Garnelen braten

2. Zutaten vorbereiten

5. Sauce kochen

3. Salat zubereiten

6. Fertigstellen & servieren

Die **Sauce** mit der **Pasta** und dem **Spinat** vermengen, je nach gewünschter Konsistenz ggf. esslöffelweise **Pastawasser** zugeben. Die **Garnelen-Zitronen-Pasta** mit dem **Salat** servieren.