



Spaghetti mit Garnelen und Queller

mit cremiger Limettensauce und Käse



ca. 25min



3-4 Personen

Wer im Supermarkt nach Queller sucht, blickt in fragende Gesichter. Doch bei Gourmets steht die knackig-saftige Pflanze mit dem feinen Aroma ganz hoch im Kurs! Queller, auch Seespargel genannt, schmeckt leicht pfeffrig und etwas salzig und harmonisiert daher ganz wunderbar mit unseren gebratenen Garnelen und den Spaghetti in cremiger Limettensauce. Ein paar Chiliflocken und etwas Käse drüber und fertig ist das Sternegericht!

- 400g Bio-Spaghetti ¹
- 2 Lauchzwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 unbehandelte Limette
- 2 Packungen Garnelen, aufgetaut ²
- 2 Stücke italienischer Hartkäse ³
- 60g Queller
- 1 Becher Crème fraîche ³
- 1 Päckchen Chiliflocken

- Salz
- Olivenöl

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

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

Energie 601kcal, Fett 18.3g,
Kohlenhydrate 78.2g, Eiweiß 30.6g



In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Lauchzwiebeln** schräg in feine Ringe schneiden. Den **Knoblauch** schälen und in hauchfeine Scheibchen schneiden.



Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 7-9Min. bissfest kochen. Mit einer Tasse etwas **Pastawasser** abschöpfen, dann die **Pasta** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Den **Käse** mit einem Sparschäler in breite Streifen hobeln.



Die **Limettenschale** fein abreiben, dann die **Limette** halbieren und auspressen.



Den **Queller** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei starker Hitze 1-2Min. scharf anbraten. Auf einem Teller beiseitestellen. Die **Garnelen** in derselben Pfanne bei starker Hitze 2-3Min. anbraten, bis sie rosa sind. Die Pfanne vom Herd nehmen und die **Crème fraîche** untarrühren. Die **Sauce** nach Geschmack mit dem **Limettensaft**, einigen **Chiliflocken** und Salz würzen.



Die **Garnelen** in einem Sieb kalt abspülen, abtropfen lassen und mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen. Mit dem **Knoblauch**, der **Limettenschale** und 2EL Olivenöl vermengen.



Die **Pasta** zur **Sauce** in die Pfanne geben und alles sorgfältig vermengen, dabei nach Bedarf etwas **Pastawasser** hinzufügen, bis alles gut vermischt ist. Den **Queller** auf der **Pasta** anrichten, nach Belieben mit den **Lauchzwiebeln**, dem **Käse** und einigen **Chiliflocken** garnieren und servieren.