



Garnelen-Käse-Spaghetti

mit Kirschtomaten und Zucchini



ca. 20min



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 Bio-Vollkornspaghetti ¹
- 2 Packungen Garnelen, aufgetaut ³
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 unbehandelte Zitronen
- 1 Päckchen Chiliflocken
- 500g Kirschtomaten
- 2 Zucchini
- 20g Petersilie
- 2 Stücke italienischer Hartkäse ²

- 6EL Butter ²
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

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

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

Energie 724kcal, Fett 27.5g,
Kohlenhydrate 82.0g, Eiweiß 32.9g



1. Garnelen vorbereiten

4. Gemüse schneiden

2. Pasta kochen

5. Gemüse braten

A top-down view of a clear glass bowl containing a pile of cooked, orange-colored shrimp. The shrimp are curled and appear to be coated in a light sauce. The bowl is set against a dark, textured background.

3. Garnelen anbraten

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.