



Spaghetti mit Garnelen und Queller

mit cremiger Limettensauce und Käse



ca. 20min



2 Portionen

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 harmoniert 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!

- 200g Bio-Spaghetti ²
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 unbehandelte Limette
- 1 Pck. ASC-Garnelen, aufgetaut ¹
- 1 Stück italienischer Hartkäse ³
- 30g Queller
- 1 Becher Crème fraîche ³
- 1 Pck. Chiliflocken

- Salz
- Olivenöl

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

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 733kcal, Fett 31.7g,
Kohlenhydrate 80.5g, Eiweiß 31.6g



1. Lauchzwiebel schneiden

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



4. Pasta kochen

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.



2. Limette vorbereiten

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



5. Sauce zubereiten

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** unterrühren. Die **Sauce** nach Geschmack mit dem **Limettensaft**, einigen **Chiliflocken** und Salz würzen.



3. Garnelen würzen

Die **Garnelen** in einem Sieb kalt abspülen, abtropfen lassen und mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen. Mit dem **Knoblauch**, der **Limettenschale** und 1 EL Olivenöl vermengen.



6. Pasta fertigstellen

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.