



Schnelle Garnelen-Pasta

in cremiger Zitronensauce



20-30min



3-4 Personen

Wenn du dich im Winter mal wieder nach einem kleinen bisschen Sommer sehnst, haben wir hier die richtige Abhilfe für dich: Die schnell zubereitete Pasta mit feinen Garnelen in einer cremigen Zitronensauce mit Kirschtomaten zaubert dir und deinen Lieben ein Lächeln ins Gesicht und macht garantiert gute Laune!

Was du von uns bekommst

- 500g Tagliatelle ¹
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Packung Kirschtomaten
- 1 Zwiebel
- 1 Packung Garnelen ²
- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 2 Becher Crème fraîche ⁷

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- großer Kochtopf
- große Pfanne
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitronenpresse
- Sieb

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

Allergene

Gluten (1), Krebstiere (2), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 820kcal, Fett 30.0g, Kohlenhydrate 98.2g, Eiweiß 35.7g



1. Zitrone vorbereiten

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Inzwischen die **Zitronenschale** fein abreiben und die **Zitrone** halbieren, **eine Hälfte** auspressen, die **andere Hälfte** in Spalten schneiden.



4. Pasta kochen

Sobald das Wasser kocht, die **Pasta** in das Wasser geben und in 7-9Min. bissfest kochen. Die **Nudeln** in ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und gut abtropfen lassen.



2. Kirschtomaten schneiden

Die **Kirschtomaten** halbieren. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden.



5. Garnelen braten

Die **Garnelen** zu den **Zwiebeln** in die Pfanne geben und bei starker Hitze 2-3Min. mitbraten. Mit 200ml Wasser ablöschen, die **1/2 des Brühgewürzes** darin auflösen und alles bei mittlerer Hitze 2-3Min. sanft köcheln lassen.



3. Zwiebeln anschwitzen

Die **Zwiebeln** mit 1EL Olivenöl in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze 1-2Min. farblos anschwitzen.



6. Pasta fertigstellen

Die Pfanne vom Herd nehmen und die **Kirschtomaten** mit der **Crème fraîche** unter die **Garnelen** mischen. Die **Sauce** mit **Zitronensaft nach Geschmack**, **1-2TL Zitronenschale**, dem **restlichen Brühgewürz** sowie Salz und Pfeffer abschmecken, dann mit der **Pasta** vermengen und mit den **Zitronenspalten** servieren.