



Cocktailgarnelen-Pasta

mit Mandarine und Sellerie

20-30min 3-4 Personen

Der Garnelencocktail ist zurück! Unser Koch Matthias war experimentierfreudig und hat den einstigen Vorspeisenklassiker in ein köstliches, überraschendes Pastagericht verwandelt. Wir waren hin und weg von der cremigen Kreation mit frischer Mandarine, knackigem Stangensellerie und natürlich saftigen Garnelen - und haben uns gefragt: Warum sind wir darauf nicht schon viel früher gekommen?!

Was du von uns bekommst

- 500g Spaghetti 1
- 1 Packung Garnelen 2
- 2 Tomaten
- 1 Stangensellerie 9
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Mandarine
- 1 unbehandelte Zitrone
- 2 Becher Crème fraîche 7
- 1 Päckchen Tomatenketchup 9
- 1 Päckchen Worcestershiresauce 1,4

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

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

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

Allergene

Gluten (1), Krebstiere (2), Fisch (4), Milch (7), Sellerie (9). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

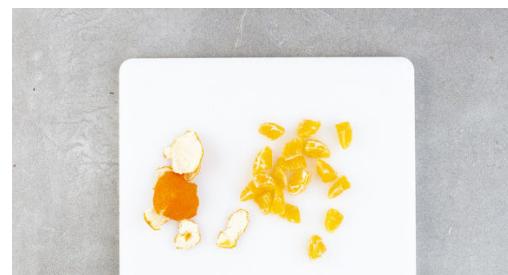
Nährwertangaben pro Portion

Energie 852kcal, Fett 31.3g, Kohlenhydrate 102.6g, Eiweiß 36.0g



1. Garnelen vorbereiten

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Garnelen** in einem Sieb mit kaltem Wasser abspülen, längs halbieren und trocken tupfen.



4. Mandarine schälen

Die **Mandarine** schälen und die einzelnen **Segmente** voneinander lösen, dabei so gut es geht die weißen Fäden entfernen. Die **Segmente** halbieren.



2. Gemüse schneiden

Die **Tomaten** vierteln, vom Kerngehäuse befreien und in dünne Streifen schneiden. Den **Stangensellerie** in dünne Scheiben schneiden. Die **Lauchzwiebel** schräg in feine Ringe schneiden.



5. Sauce anrühren

Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen. Die **Crème fraîche** mit dem **Ketchup** und der **Worcestershiresauce** verrühren und nach Geschmack mit dem **Zitronensaft** und - **abrieb** sowie Salz und Pfeffer würzen.



3. Pasta kochen

Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 7-9Min. bissfest kochen, dann in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



6. Pasta fertigstellen

Die **Garnelen** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze 1-2Min. anbraten. Die **Tomaten** und den **Sellerie** dazugeben und die **Sauce** unterrühren. Die Pfanne vom Herd nehmen und die **Pasta** und die **Mandarinen** untermengen. Die **Pasta** mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit den **Lauchzwiebeln** garniert servieren.