



RS Mediterrane Garnelenpasta

mit Spinat, Kirschtomaten und Basilikumcreme



ca. 20min



3-4 Personen

Wir wissen, dass es unzählige Pastagerichte mit verschiedensten Zutaten gibt, aber eins steht fest: Saftige Garnelen und fruchtige Kirschtomaten passen einfach perfekt zusammen! Frischer Spinat verleiht dem ganzen Spektakel noch einen schönen Farbtupfer. Und das Beste daran? Die Basilikumcreme! Alles ist im Nullkommanix auf dem Teller. Buon appetito!

- 400g Bio-Spaghetti ²
- 3 Schalotten
- 500g Kirschtomaten
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Dosen Bio-Tomatenmark
- 200g Babyspinat
- 2 Pck. ASC-Garnelen, aufgetaut

- 2 Pck. Basilikumcreme
- 2 unbehandelte Zitronen
- 10g Petersilie

- 3EL Butter ³
- Salz und Pfeffer
- Essig

- großer Topf
- große Pfanne
- Messbecher
- Sieb

Allergene

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

Energie 646kcal, Fett 15.9g,
Kohlenhydrate 89.7g, Eiweiß 31.1g



In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Schalotten** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Die **Schalotten** und die **Tomaten** in einer großen Pfanne mit 2EL Butter und 1 kräftigen Prise Salz bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren 5-7Min. braten, bis die **Tomaten** anfangen zu platzen.



Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 8-10Min. bissfest kochen. Währenddessen den **Knoblauch** schälen und in feine Scheibchen schneiden, mit dem **Tomatenmark** zu den **Tomaten** in die Pfanne geben und in ca. 1Min. duftend anbraten. Die Pfanne mit 1EL Essig ablöschen.



Den **Spinat** nach und nach in die Pfanne geben, bis er zusammenfällt. Die **Garnelen** in einem Sieb mit kaltem Wasser abspülen und mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen, in die Pfanne geben und 1-2Min. mitgaren, bis sie leicht rosa sind.



Wenn die **Pasta** bissfest ist, mit einem Messbecher ca. **150ml Pastawasser** abschöpfen. Die **Pasta** in ein Sieb abgießen, abtropfen lassen und mit den **Garnelen** und dem **Gemüse** aus der Pfanne zurück in den Topf geben.



100ml Pastawasser und 1EL Butter unter die **Pasta** heben, ggf. esslöffelweise mehr **Pastawasser** hinzugeben, bis die **Sauce** die gewünschte Konsistenz erreicht.



Die **Zitronen** in Spalten schneiden. Die **Petersilie samt Stängeln** fein hacken. Die **Garnelenpasta** mit Salz und Pfeffer abschmecken, auf Teller verteile und mit der **Basilikumcreme** beträufeln. Mit der **Petersilie** garnieren und mit den **Zitronenspalten** servieren.

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.    **#marleyspooning**