



Linsen-Strozzapreti mit Garnelen und Queller

in 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 ganz wunderbar mit den gebratenen Garnelen und der leckeren Linsen-Pasta in cremiger Limettensauce. Ein paar Chiliflocken und etwas Käse drüber und fertig ist das Sternegericht!

