



Pikante Garnelen-Queller-Pasta

mit Sambal Badjak und Röstzwiebeln



ca. 20min



2 Portionen

Tu dir etwas Gutes mit diesem Rundum-sorglos-Gericht, denn die exquisite Pasta kocht sich ganz simpel und steht ratzatz auf dem Tisch. Um dich so richtig glücklich zu machen, kommen nur allerfeinste Zutaten in die Pfanne: Zarte Garnelen, salzig-knackiger Queller und duftende Ingwersauce verwöhnen die Sinne und versetzen dich in jenen wunderbaren Zustand, in dem die Zeit für einen Moment still zu stehen scheint. Hakuna Matata!

Was du von uns bekommst

- 200g Bio-Tagliatelle ²
- 1 Pck. ASC-Garnelen, aufgetaut ¹
- 30g Queller
- 30g Sambal Badjak
- 1 Pck. hawaiianische Gewürzmischung ⁴
- 200g geschnittener Lauch
- 2 Tomaten
- 100ml Ingwer-Würzsauce ^{2,4,5,6}
- 1 Pck. Röstzwiebeln ²

Was du zu Hause benötigst

- 2½EL Butter ³
- Salz und Pfeffer
- Essig

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- Sieb

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

Kochtipp

Wer mag, kann weniger Sambal Badjak verwenden.

Allergene

Krebstiere (1), Gluten (2), Milch (3), Sesamsamen (4), Sojabohnen (5), Schwefeldioxid und Sulphite (6). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

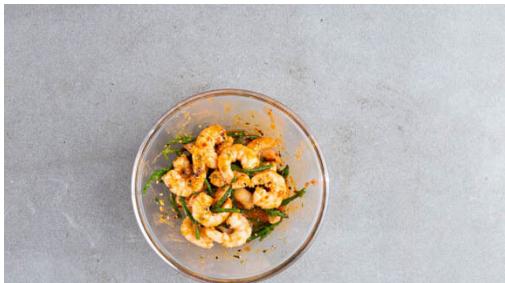
Nährwertangaben pro Portion

Energie 789kcal, Fett 23.2g, Kohlenhydrate 109.2g, Eiweiß 33.0g



1. Garnelen braten

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Garnelen** in einem Sieb kalt abspülen und mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen. ½EL Butter in einer großen Pfanne bei mittlerer bis starker Hitze zum Schmelzen bringen, dann die **Garnelen**, den **Queller** und das **Sambal Badjak** hinzufügen und 2-4Min. braten, bis die **Garnelen** pink sind.



2. Garnelen würzen

Die **Garnelen** und den **Queller** aus der Pfanne nehmen und mit der **Gewürzmischung** vermengen. Die Pfanne nicht auswischen.



3. Lauch braten

1EL Butter in derselben Pfanne bei mittlerer bis starker Hitze schmelzen. Den **Lauch** mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer hinzufügen und ca. 3Min. glasig anbraten.



4. Pasta kochen

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



5. Tomaten mitbraten

Die **Tomaten** in ca. 1cm breite Spalten schneiden. Den **Lauch** mit 1EL Essig ablöschen, dann die **Tomaten** und die **Ingwer-Würzsauce** hinzufügen und bei mittlerer bis starker Hitze ca. 3Min. mitbraten, bis die **Tomaten** weich sind.



6. Pasta vermengen

Die **Pasta** mit dem **Gemüse** und 1EL Butter in der Pfanne vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Pasta** auf tiefe Teller verteilen und die **Garnelen** mit dem **Queller** darauf anrichten. Mit den **Röstzwiebeln** garnieren und servieren.