



Garnelen mit Linsen-Strozzapreti

fein-würzig mit Stangensellerie & Petersilie



ca. 30min



4 Portionen

Geschmeidige Pasta aus Linsen und geschmeidige Garnelen sind eine hervorragende Kombination. Wie man an dieser Stelle weitermacht, das ist Geschmackssache. Wir entscheiden uns selbstredend für den guten Geschmack und kombinieren mit frischen Tomaten, würzigem Sellerie und pikanter Sriracha-Sauce – mengenmäßig zuzufügen nach eigenen Schärfevorlieben. Noch etwas frische Petersilie dazu, schon ist der Genuss nah!

Was du von uns bekommst

- 500g Bio-Linsen-Strozzapreti
- 4 Stangensellerie ¹
- 5 Tomaten
- 2 Pck. Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung
- 2 Pck. ASC-Garnelen, aufgetaut ²
- 4 Pck. Sriracha-Sauce
- 20g Petersilie

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- großer Topf
- große Pfanne mit Deckel
- Sieb

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

Allergene

Sellerie (1), Krebstiere (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 577kcal, Fett 13.6g,
Kohlenhydrate 86.7g, Eiweiß 26.9g



1. Gemüse schneiden

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Den **Sellerie** längs halbieren und quer in dünne Scheiben schneiden. Die **Tomaten** grob würfeln.



2. Sauce ansetzen

Den **Sellerie** und die **Tomaten** mit der **Gewürzmischung** und ½TL Salz in einer großen Pfanne mit 3EL Olivenöl bei mittlerer Hitze abgedeckt 6-8Min. garen, bis die **Tomaten** weich sind.



3. Pasta kochen

Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 7-9Min. bissfest kochen. Mit einer Tasse etwas **Pastawasser** abschöpfen, dann die **Pasta** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



4. Garnelen zugeben

Die **Garnelen** in einem Sieb mit kaltem Wasser abspülen und mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen. Die **Sriracha-Sauce**, 6EL Wasser und die **Garnelen** zum **Gemüse** in die Pfanne geben und abgedeckt 3-4Min. mitgaren, bis die **Garnelen** rosa und durchgegart sind. **Tipp:** Wer es nicht so scharf mag, nimmt einfach weniger **Sriracha-Sauce**.



5. Petersilie schneiden

Die **Petersilie samt Stängeln** fein schneiden.



6. Fertigstellen & servieren

Die **Pasta** und **2/3 der Petersilie** in die Pfanne geben und unterrühren, je nach gewünschter Konsistenz ggf. esslöffelweise **Pastawasser** zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit der **restlichen Petersilie** garniert servieren.