



Schnelle Garnelen-Pasta

in cremiger Zitronensauce

 20-30min  4 Portionen

Der Magen knurrt nach einem langen Tag? Dann haben wir hier die richtige Abhilfe für dich: Die schnell zubereitete Pasta mit feinen Garnelen in einer cremigen Zitronensauce mit Kirschtomaten zaubert dir und deinen Lieben ein Lächeln ins Gesicht und macht garantiert gute Laune!

Was du von uns bekommst

- 400g Bio-Tagliatelle ²
- 1 unbehandelte Zitrone
- 500g Kirschtomaten
- 1 Zwiebel
- 2 Pck. ASC-Garnelen, aufgetaut ¹
- 1 Pck. Gemüsebrühgewürz
- 2 Becher Crème fraîche ³

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- großer Topf
- große Pfanne
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Messbecher
- Sieb

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

Allergene

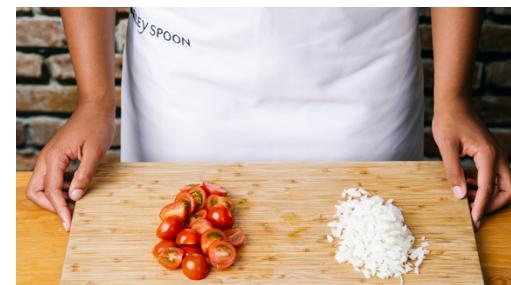
Krebstiere (1), Gluten (2), Milch (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 640kcal, Fett 21.1g, Kohlenhydrate 82.4g, Eiweiß 28.3g



1. Zitrone vorbereiten



2. Kirschtomaten schneiden



3. Zwiebeln anschwitzen



4. Pasta kochen



5. Garnelen braten



6. Pasta fertigstellen