MARLEY SPOON

Mediterrane Garnelenpasta

mit Spinat und Kirschtomaten

ca. 20min 1 Portion

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 frisches Basilikum gehört natürlich auch unbedingt dazu. Dazu ist alles im Nullkommanix auf dem Teller. Buon appetito!

Was du von uns bekommst

- 200g Bio-Spaghetti [2]
- 1 Schalotte
- 1 Dose Kirschtomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 100g Babyspinat (ungewaschen)
- 1 Pck. ASC-Garnelen, aufgetaut [1]
- 1 unbehandelte Zitrone
- 10g Basilikum

Was du zu Hause benötigst

- 1½EL Butter [3]
- Salz und Pfeffer
- Essig

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- mittelgroße Pfanne
- Küchenwaage
- Messbecher
- Sieb

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

Allergene
Enthält: **Krebstiere** (1), **Gluten** (2), **Milch** (3).

Kann Spuren enthalten von: Senf, Sojabohnen

Detaillierte Informationen zu den Zutaten marleyspoon.de

Nährwertangaben pro Portion
Energie 774kcal, Fett 20.4g, Kohlenhydrate 103.8g, Eiweiß 36.7g

1. Gemüse braten

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Schalotte** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Dann mit den **Kirschtomaten** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Butter und 1 kräftigen Prise Salz bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren 5–7Min. braten, bis die **Tomaten** anfangen aufzuplatzen.

2. Pasta & Sauce kochen

100g Pasta in das kochende Wasser geben und in 8–10Min. bissfest kochen. Währenddessen den **Knoblauch** schälen und in feine Scheibchen schneiden. Zu den **Tomaten** in die Pfanne geben und in ca. 1Min. duftend anbraten. Die Pfanne mit ½EL Essig ablöschen.

3. Spinat & Garnelen garen

Den **Spinat** nach und nach in die Pfanne geben, bis er zusammenfällt. **100g Garnelen** in einem Sieb mit kaltem Wasser abspülen und mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen, dann in die Pfanne geben und 1–2Min. mitgaren, bis sie leicht rosa sind.

4. Pasta abgießen

Wenn die **Pasta** bissfest ist, mit einem Messbecher ca. **100ml 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.

5. Sauce fertigstellen

50ml Pastawasser und ½EL Butter unter die **Pasta** heben. Dabei ggf. esslöffelweise mehr **Pastawasser** hinzugeben, bis die **Sauce** die gewünschte Konsistenz erreicht.

6. Garnitur vorbereiten

Die **½ der Zitrone** in Spalten schneiden. Die **Basilikumblätter** abzupfen. Die **Garnelenpasta** mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf Teller verteile. Mit dem __*Basilikum*_ garnieren und mit den **Zitronenspalten** servieren.