



Schnelle Garnelen-Pasta

in cremiger Zitronensauce



20-30min



2 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

- 200g Bio-Tagliatelle ²
- 1 unbehandelte Zitrone
- 250g Kirschtomaten
- 1 Zwiebel
- 1 Pck. ASC-Garnelen, aufgetaut ¹
- 1 Pck. Gemüsebrühgewürz
- 1 Becher Crème fraîche ³

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- 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, Erdnüsse, Sesamsamen, Sojabohnen, Schalenfrüchte

Nährwertangaben pro Portion

Energie 700kcal, Fett 24.9g,
Kohlenhydrate 88.9g, Eiweiß 29.1g



1. Zitrone vorbereiten

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Zitronenschale** fein abreiben und die **Zitrone** halbieren, **eine Hälfte** auspressen, die **andere Hälfte** in Spalten schneiden.



4. Pasta kochen

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



2. Kirschtomaten schneiden

Die **Kirschtomaten** halbieren. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden.



5. Garnelen braten

Die **Garnelen** in einem Sieb mit kaltem Wasser abspülen und mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen, dann zu den **Zwiebeln** in die Pfanne geben und bei starker Hitze 2-3Min. mitbraten. Mit 100ml Wasser ablöschen, die **½ des Brühgewürzes** darin auflösen und alles bei mittlerer Hitze 2-3Min. sanft köcheln lassen.



3. Zwiebeln anschwitzen

Die **Zwiebeln** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 1-2Min. farblos anschwitzen.



6. Pasta fertigstellen

Die Pfanne vom Herd nehmen und die **Kirschtomaten** mit der **Crème fraîche** unter die **Garnelen** mengen. Die **Sauce** mit **Zitronensaft**, **1-2TL Zitronenschale**, dem **restlichen Brühgewürz** sowie Salz und Pfeffer abschmecken, dann mit der **Pasta** vermengen. Die **Pasta** auf Teller verteilen und mit den **Zitronenspalten** servieren.