MARLEY SPOON



Mediterrane Garnelenpasta

mit Spinat, Kirschtomaten und Basilikumcreme

ca. 20min 4 Portionen

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 das Beste daran? Die Basilikumcreme! Alles ist im Nullkommanix auf dem Teller. Buon appetito!

Was du von uns bekommst

- 400g Bio-Spaghetti [2]
- 3 Schalotten
- 500g Kirschtomaten
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Dosen Bio-Tomatenmark
- 2 Pck. griechische Gewürzmischung
- 200g Babyspinat (ungewaschen)
- 2 Pck. ASC-Garnelen, aufgetaut [1]
- 2 unbehandelte Zitronen
- 10g Petersilie

Was du zu Hause benötigst

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

Küchenutensilien

- großer Topf
- große Pfanne
- 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 655kcal, Fett 15.9g, Kohlenhydrate 92.8g, Eiweiß 31.4g



1. Gemüse braten

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Schalotten** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Die **Schalotten** und die **Tomaten** in einer großen Pfanne mit 2EL Butter und 1 kräftigen Prise Salz bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren 5–7Min. braten, bis die **Tomaten** anfangen zu platzen.



2. Pasta kochen

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



3. Spinat & Garnelen garen

Den **Spinat** nach und nach in die Pfanne geben, bis er zusammenfällt. Die **Garnelen** in einem Sieb mit kaltem Wasser abspülen und mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen, 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. **150ml 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

100ml Pastawasser und 1EL Butter unter die **Pasta** heben, ggf. esslöffelweise mehr **Pastawasser** hinzugeben, bis die **Sauce** die gewünschte Konsistenz erreicht.



6. Garnitur vorbereiten

Die **Zitronen** in Spalten schneiden. Die **Petersilie samt Stängeln** fein hacken. Die **Garnelenpasta** mit Salz und Pfeffer abschmecken, auf Teller verteilen und mit der **Basilikumcreme** beträufeln. Mit der **Petersilie** garnieren und mit den **Zitronenspalten** servieren.