



## Schnelle Garnelen-Pasta

in cremiger Zitronensauce



20-30min



3-4 Personen

Wenn du dich mal wieder nach einem Highlight auf deinem Teller sehnst, 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

- 500g Tagliatelle <sup>1</sup>
- 1 unbehandelte Zitrone
- 500g Kirschtomaten
- 1 Zwiebel
- 2 Packungen Garnelen <sup>2</sup>
- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 2 Becher Crème fraîche <sup>7</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

## Küchenutensilien

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

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

### Allergene

Gluten (1), Krebstiere (2), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 755kcal, Fett 23.8g, Kohlenhydrate 101.3g, Eiweiß 31.0g



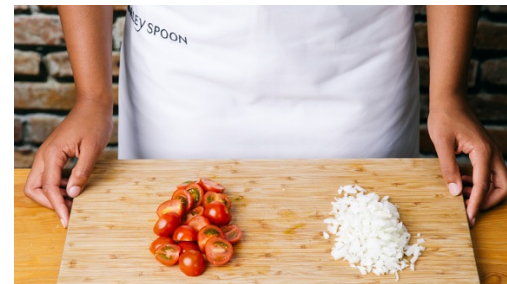
1. Zitrone vorbereiten

In einem großen 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

Sobald das Wasser kocht, die **Pasta** in das Wasser geben und in 7-9Min. bissfest kochen. In ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und gut abtropfen lassen.



2. Kirschtomaten schneiden

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



5. Garnelen braten

Die **Garnelen** zu den **Zwiebeln** in die Pfanne geben und bei starker Hitze 2-3Min. mitbraten. Mit 200ml Wasser ablöschen, die **1/2 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** mischen. Die **Sauce** mit **Zitronensaft nach Geschmack**, **1-2TL Zitronenschale**, dem **restlichen Brühgewürz** sowie Salz und Pfeffer abschmecken, dann mit der **Pasta** vermengen und mit den **Zitronenspalten** servieren.