



## Schnelle Garnelen-Spaghetti

mit Kirschtomaten und Zucchini



ca. 25min



2 Personen

Beim Kochen besteht die Eleganz des Müßiggangs in der raffinierten Auswahl deiner Zutaten. Denn hier ist weniger mehr: Die simple Kombination von frischer Zitrone, Petersilie, Knoblauch und Chili ist einfach unschlagbar. Dazu pinke, saftige Garnelen mit fruchtigen Kirschtomaten, die im Mund so herrlich zerplatzen, und milde Zucchini – so sieht entspannte Küche auf hohem Geschmacksniveau aus.



- 250g Vollkornspaghetti <sup>1</sup>
- 1 Packung Garnelen <sup>2</sup>
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Päckchen Chiliflocken
- 250g Kirschtomaten
- 1 Zucchini
- 10g Petersilie

- 3EL Butter <sup>7</sup>
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

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

Energie 727kcal, Fett 19.1g,  
Kohlenhydrate 102.6g, Eiweiß 32.7g



## 1. Garnelen vorbereiten

#### 4. Gemüse schneiden

## 2. Pasta kochen

## 5. Gemüse braten



### 3. Garnelen anbraten

A top-down view of a blue bowl filled with spaghetti topped with shrimp, cherry tomatoes, and zucchini. A small plate of lemon wedges and a glass of water are on the left, and a purple napkin with a fork is on the right.

## 6. Fertigstellen & servieren

Die **Pasta**, **3-4EL Pastawasser** und 1EL Butter zu dem **Gemüse** geben und alles gut vermengen. Die Pfanne vom Herd nehmen, dann die **Garnelen**, den **Zitronensaft** und die **Petersilie** untermengen. Die **Pasta** auf Teller verteilen, nach Geschmack mit etwas Olivenöl beträufeln und mit den **Zitronenspalten** servieren.