

MARLEY SPOON



Schnelle Garnelen-Pasta

in cremiger Zitronensauce



20-30min



3-4 Personen

Da grüßt der Sommer deine Küche, denn mit diesen feinen Garnelen in einer cremigen Zitronensauce mit Kirschtomaten fühlst du dich dem Meer doch schon ganz nah! Die frischen Garnelen sehen ungekocht ein bisschen grau aus, aber das ändert sich ganz schnell: Beim Anbraten in der Pfanne bekommen sie ihre typische rosa Farbe. Guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- 2 Packungen Garnelen ²
- 1 Gemüsebrühwürfel ⁹
- 2 Becher Crème fraîche ⁷
- 500g Tagliatelle ¹
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Zwiebel
- 1 Packung Kirschtomaten

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- große Pfanne
- Küchenreibe
- Messbecher
- Sieb
- großer Kochtopf

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

Allergene

Gluten (1), Krebstiere (2), Milch (7), Sellerie (9). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 824kcal, Fett 30.5g, Kohlenhydrate 97.8g, Eiweiß 36.3g



1. Zitrone vorbereiten

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Inzwischen die **Zitronenschale** fein abreiben, dann **Zitrone** halbieren und **eine Hälfte** auspressen, die **zweite Hälfte** in Spalten schneiden.



4. Pasta kochen

Sobald das Wasser kocht, die **Pasta** in das Wasser geben und in ca. 8-10Min. bissfest kochen. Die **Nudeln** 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 ca. 2-3Min. mitbraten. Mit 100ml Wasser ablöschen, den **Brühwürfel** darin auflösen und alles bei mittlerer Hitze ca. 2-3Min. sanft köcheln lassen.



3. Zwiebeln anschwitzen

Die **Zwiebeln** mit 1EL Olivenöl in einer großen Pfanne 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** sowie Salz und Pfeffer würzen, dann mit der **Pasta** vermengen und mit den **Zitronenspalten** servieren.