

# MARLEY SPOON



## Schnelle Garnelen-Pasta

in cremiger Zitronensauce



20-30min



2 personen

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!

## Wat je van ons krijgt

- 200g biologische tagliatelle <sup>2</sup>
- 1 onbehandelde citroen
- 250g cherrytomaten
- 1 ui
- 1x ASC-garnalen, ontdooid <sup>1</sup>
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 1 kuipje crème fraîche <sup>3</sup>

## Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

## Kookgerei

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- keukenrasp
- citruspers
- maatbeker
- zeef of vergiet

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

### Allergenen

Schaaldieren (1), Glutten (2), Melk (3). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

### Voedingswaarde per portie

calorieën 736kcal, vet 28.7g, koolhydraten 89.2g, eiwit 29.5g



**1. Zitronen voorbereiden**

In een middelgrote Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Zitronenschale** fein abreiben und die **Zitronen** 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 **1/2 des Brühwürzes** 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 Brühwürz** sowie Salz und Pfeffer abschmecken, dann mit der **Pasta** vermengen. Die **Pasta** auf Teller verteilen und mit den **Zitronenspalten** servieren.