

GATCH GAP REZEPTE

PASTA MIT GARNELEN

Zubereitungszeit 20 min | Für 2 Personen



GATCH GAP

backen & genießen



FOLLOW | COMMENT | LIKE



WWW.GATCHGAP.DE

Zubereitung

- Die Linguine oder Spaghetti in einem großen Topf mit kochendem Salzwasser al dente kochen. Abgießen und etwas Kochwasser aufbewahren.
 - "CATCHCAP-Pfannenspritzschutz" auf eine passende Pfanne (28cm) legen.
 - Während die Pasta kocht, etwas Olivenöl in der Pfanne erhitzen und die Garnelen darin anbraten, bis sie rosa und gar sind. Aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.
 - In derselben Pfanne etwas mehr Olivenöl erhitzen und die gehackte Zwiebel und den Knoblauch darin anschwitzen, bis sie duften.
 - Die habierten Kirschtomaten und optional die getrockneten Chili-Flocken hinzufügen und kurz anbraten, bis die Tomaten leicht weich werden.
 - Die gekochten Garnelen wieder in die Pfanne geben und alles mit Zitronensaft und -abrieb beträufeln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
 - Die gekochte Pasta in die Pfanne geben und vorsichtig mit der Garnelenmischung vermengen. Bei Bedarf etwas Kochwasser hinzufügen, um die Soße zu verdünnen und zu emulgieren.
 - Die Pasta mit Garnelen auf Teller portionieren, mit frisch gehackter Petersilie bestreuen und mit frisch geriebenem Parmesan-Käse servieren.
- Guten Appetit wünscht Team CATCHCAP

Guten Appetit wünscht Dir

Deine Edo

Zutaten

- Zutaten:
- 300 g Linguine oder Spaghetti
 - 300 g Garnelen, geschält und entdarmt
 - 3 Knoblauchzehen, gehackt
 - 1 kleine Zwiebel, fein gehackt
 - 200 g Kirschtomaten, halbiert
 - 1/2 Teelöffel getrocknete Chili-Flocken (optional)
 - Saft und Abrieb von 1 Zitrone
 - Frische Petersilie, gehackt zum Garnieren
 - Olivenöl
 - Salz und Pfeffer nach Geschmack
 - Parmesan-Käse zum Servieren



info@catchcap.de



www.catchcap.de



CATCHCAP

kochen & genießen



[catchcapspritzschutz](https://www.facebook.com/catchcapspritzschutz)



[@catchcap_official](https://www.instagram.com/catchcap_official)