

# GATCH GAP REZEPTE

PASTA MIT GARNELEN

Zubereitungszeit 20 min | Für 2 Personen



GATCH GAP  
*kochen & 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](mailto:info@catchcap.de)



[www.catchcap.de](http://www.catchcap.de)



**CATCHCAP**

*kochen & genießen*



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



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