



Rezept

Garnelen-Zitronen-Pasta

Zutaten für 4 Portionen:

- 1 Pack. (360 g) Riesengarnelen
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Bio-Zitrone
- 120 g Parmesan
- 2 EL Butter
- 300 g Frischkäse
- 200 ml Gemüsebrühe
- Salz
- Pfeffer
- 500 g Goldmarie Bandnudeln
- 1 EL Öl
- 4 Stiele Basilikum

Zubereitung:

Garnelen nach Packungsanleitung auftauen, per Küchentuch trocken tupfen. Knoblauch schälen, hacken.

Für die Sauce Zitrone waschen, Schale abreiben. Saft auspressen. Parmesan reiben. Butter in einer Pfanne schmelzen, Zitronenschale darin schwenken. Zitronensaft, Frischkäse, 50 g Parmesan und Brühe zugeben, kurz köcheln lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Pasta Nudeln nach Packungsanleitung bissfest kochen. Abgießen, sofort unter die Sauce mischen. Knoblauch im erhitzten Öl anschwitzen. Garnelen zugeben, 2–3 Min. unter Wenden braten. Basilikum waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen. Mit restlichem Parmesan und Garnelen zu den Nudeln geben.