

Frische Linguine mit Garnelen in Tomaten-Sahne-Soße

15 – 25 Minuten • 811 kcal • Tag 2 kochen

15



Garnelen ohne Schale



frische Linguine



rote Kirschtomaten



Getrocknete Tomaten
mit Kräutern



Basilikum



Knoblauchzehe



Zitrone, gewachst



Kochsahne



Hartkäse ital. Art, geraspelt



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab und tupfe die Garnelen mit Küchenpapier trocken.

*Basiszutaten aus Deiner Küche

Salz*, Wasser*, Pfeffer*, Öl*

Kochutensilien

1 große Pfanne, 1 großer Topf und 1 Sieb

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Garnelen ohne Schale 5)	150 g	200 g	300 g
frische Linguine 15)	375 g	500 g	750 g
rote Kirschtomaten	125 g	250 g	250 g
Getrocknete Tomaten mit Kräutern	50 g	70 g	100 g
Basilikum	10 g	10 g	10 g
Knoblauchzehe ES	1	1	2
Zitrone, gewachst ES ZA AR TR CL EG	1	1	1
Kochsahne 7)	150 g	225 g**	300 g
Hartkäse ital. Art, geraspelt 7) 8)	20 g	40 g	40 g

**Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 520 g)
Brennwert	656 kJ/157 kcal	3392 kJ/811 kcal
Fett	4,2 g	21,8 g
– davon ges. Fettsäuren	2 g	10,1 g
Kohlenhydrate	22,1 g	114,5 g
– davon Zucker	2,6 g	13,7 g
Eiweiß	6,5 g	33,8 g
Salz	0,29 g	1,5 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

Allergene: **5)** Krebstiere **7)** Milch (einschließlich Laktose) **8)** Eier **15)** Weizen

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

Ursprungsländer: **ES:** Spanien **ZA:** Südafrika **AR:** Argentinien **TR:** Türkei **CL:** Chile **EG:** Ägypten

1



2



3



Garnelen braten

Erhitze reichlich **Wasser** im Wasserkocher.

In einen großen Topf reichlich heißes **Wasser*** geben, **salzen*** und aufkochen.

Zitrone halbieren.

Knoblauchzehe andrücken, sodass diese aufplatzt.

In einer großen Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** erhitzen. **Garnelen** und **Knoblauchzehe** darin 3 Min. scharf anbraten. **Garnelen** mit einem Spritzer **Zitronensaft** ablöschen, mit **Salz*** und **Pfeffer*** würzen, dann aus der Pfanne nehmen.

Für die Soße

Hitze reduzieren, **Kochsahne** und 50 ml [75 ml | 100 ml] **Wasser*** in die Pfanne geben.

Getrocknete Tomaten und **Kirschtomaten** hinzufügen und alles zusammen 1 – 2 Min. köcheln lassen. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

Garnelen zur **Soße** geben.

Pasta in den Topf mit kochendem **Wasser*** geben und nach Geschmack 3 – 6 Min. bissfest kochen. Danach durch ein Sieb abgießen.

Pasta vollenden

Gekochte **Pasta** zur **Soße** in die Pfanne geben. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

Pasta auf tiefen Tellern anrichten, mit **geraspeltem Hartkäse** bestreuen und mit **Basilikumblättern** garnieren.

Guten Appetit!

Für mehr Essensfreu(n)de:

Lade Deine Freunde jetzt mit einem frischen Einstiegsrabatt von mind. 54,99 € ein!
<http://www.hellofresh.de/freunde>

