

Tagliatelle mit Zitronensauce und Garnelen

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Schnelles Pastagericht, für jeden Tag, in den italienischen Farben

Zutaten

- 400 g Tagliatelle / Bandnudeln
- 300 g kleine TK - Garnelen, küchenfertig ohne Darm, aufgetaut, ausgedrückt
- (Geht auch mit Shrimps)
- 400 g Crème fraiche
- 2 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1 - 2 Knoblauchzehe, fein gewürfelt, nach Geschmack
- 8 Kirschtomaten, halbiert
- 1 Töpfchen frischer Basilikum, gezupft
- Saft von 2 Zitrone, Abrieb von 1 Zitrone
- 1 El Olivenöl und 1 El Butter
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, etwas Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Schritt2

Die Tagliatelle nach Packungsanweisung in reichlich Salzwasser "bissfest" kochen.

Schritt3

Zeitgleich die Zwiebeln mit dem Knoblauch in Öl und Butter anschwitzen und mit dem Zitronensaft ablöschen.

Schritt4

Zitronenabrieb, etwas Zucker und Creme fraiche dazu geben, salzen, pfeffern, kurz aufstoßen lassen.

Schritt5

Die Garnelen, und die Kirschtomaten zufügen, nur kurz erwärmen, die abgegossenen Tagliatelle tropfnass unter heben.

Schritt6

Anrichtevorschlag:

Schritt7

Auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit Basilikumblättchen garniert servieren. Ev. geriebenen Parmesan dazu reichen.

Schritt8

Rezeptart: Nudelrezepte **Tags:** für jeden tag, garnelen, schnelles pastagericht, tagliatelle, zitronensauce

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Energie (kcal)814
- Fett (g)41
- KH (g)79
- Eiweiss (g)31
- Ballast (g)6

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/tagliatelle-mit-zitronensauce-und-garnelen/>