

Frische Linguine mit Crevetten in Rahm-Sauce mit getrockneten Tomaten

extra schnell 15 – 25 Minuten • 806 kcal • Tag 2 kochen

15



Crevetten ohne Schale



frische Linguine



rote Cherry-Tomaten



Getrocknete Tomaten
mit Kräutern



Basilikum



Knoblauchzehe



Zitrone, gewachst



Halbrahm aus Saland



Hartkäse ital. Art, geraspelt



Los geht's

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

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Öl*, Wasser*, Salz*, Pfeffer*

Kochutensilien

1 grosse Bratpfanne, 1 grosser Topf und 1 Sieb

Zutaten 2 | 4 Personen

	2P	4P
Crevetten ohne Schale 5)	1 x 150 g	1 x 300 g
frische Linguine 15)	1 x 375 g	2 x 375 g
rote Cherry-Tomaten	1 x 125 g	1 x 250 g
Getrocknete Tomaten mit Kräutern	1 x 50 g	1 x 100 g
Basilikum	1 x 10 g**	1 x 10 g
Knoblauchzehe	1 x 4 g	2 x 4 g
Zitrone, gewachst	1 x 90 g**	1 x 90 g
Halbrahm aus Saland 7)	1 x 150 g	2 x 150 g
Hartkäse ital. Art, geraspelt 7) 8)	1 x 20 g	1 x 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	653 kJ/ 156 kcal	3374 kJ/ 806 kcal
Fett	4.3 g	22 g
– davon ges. Fettsäuren	1.7 g	8.7 g
Kohlenhydrate	21.7 g	112.1 g
– davon Zucker	2.4 g	12.6 g
Eiweiss	6.7 g	34.7 g
Salz	0.29 g	1.48 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!)

1



2



3



Crevetten braten

Erhitze reichlich **Wasser** im Wasserkocher.

In einen grossen Topf reichlich heisses **Wasser*** geben, **salzen*** und aufkochen lassen.

Zitrone halbieren.

Knoblauchzehe andrücken, sodass diese aufplatzt.

In einer grossen Bratpfanne 1 EL [2 EL] **Öl*** erhitzen.

Crevetten und **Knoblauchzehe** darin 3 Min. scharf anbraten. **Crevetten** mit einem Spritzer **Zitronensaft** ablöschen, mit **Salz*** und **Pfeffer*** würzen, dann aus der Bratpfanne nehmen.

Für die Sauce

Hitze reduzieren, **Halbrahm** und 50 ml [100 ml] **Wasser*** in die Bratpfanne geben.

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

Crevetten zur **Sauce** 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 **Sauce** in die Bratpfanne geben, alles gut vermengen und mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

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

En Guete!

Du liebst HelloFresh?

Deine Freunde sicher auch! Lade sie jetzt über den QR Code oder über <http://www.hellofresh.ch/freunde ein!>

