



Cremige Pasta mit Garnelen, Erbsen und Dill



Zutaten

Menge	
2	Knoblauchzehen
150 g	TK-Garnelen (aufgetaut)
1 kleines Bund	Dill
2 EL	Olivenöl
100 g	Schmelzkäse
150 ml	Sahne
200 g	Tagliatelle
	Salz
1/2 TL	Currypulver
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
	Chiliflocken
80 g	Erbsen (TK)

Rezeptinfo

Zutaten für 2 Portionen

Zubereitungszeit: 10 Min.

pro Portion: 4033 kJ, 964 kcal, 89,9 g Kohlenhydrate, 38,5 g Eiweiß, 53,7 g Fett, 207 mg Cholesterin, 8,35 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:

schnell **spicy**

Zubereitung

Du suchst nach einem super schnellen Pasta-Rezept? Dann sind unsere leckeren Tagliatelle mit Garnelen das perfekte Rezept für dich! Für die Zubereitung unserer köstlichen Tagliatelle mit Garnelen brauchst du nicht mal 15 Minuten, versprochen! Zu den Tagliatelle und den gebratenen Garnelen haben wir noch eine cremige Sahnesoße mit frischem Knoblauch, Currypulver und Schmelzkäse gemacht. Zusätzlich kommen noch ein paar Erbsen und etwas Dill dazu und schon sind unsere Tagliatelle mit Garnelen auch schon fertig! Das Ganze klingt nicht nur super einfach, es ist es auch! Probiere unsere Tagliatelle mit Garnelen also unbedingt aus! So einfach geht's:

Step 1:

Zuerst kannst du die Nudeln einfach nach Packungsanweisung in Salzwasser al dente kochen. In der Zwischenzeit kümmerst du dich um die Soße. Dazu die 2 Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die geschälten Garnelen hineingeben. Die Garnelen kurz und kräftig anbraten und den Knoblauch dazu pressen. Kurz mitbraten und anschließend alles mit Sahne und Schmelzkäse ablöschen. Nun auch gleich die Erbsen mit hineingeben und die Soße mit Salz, Pfeffer, Curry und Chili würzen.

Step 2:

Nun gießt du die Pasta ab und gibst sie mit in die Garnelen-Pfanne. Den Dill dazu zupfen, alles einmal schwenken und sofort servieren.