

# Garnelen- Pasta

Mit Hartmanns Knoblauchöl



Klingt gut?

# Garnelen-Pasta mit Knoblauchöl - für 4 Personen



## Zutaten:

- 500 g Pasta (z. B. Spaghetti)
- 300 g Garnelen (roh, küchenfertig)
- 4–5 EL Knoblauchöl
- Salz
- Pfeffer
- 2 EL gehackte Petersilie
- Optional: Abrieb einer Bio-Zitrone oder frisch geriebener Parmesan

## Zubereitung:

Pasta in reichlich Salzwasser al dente kochen.

Knoblauchöl in einer großen Pfanne erhitzen.

Garnelen darin bei mittlerer Hitze kurz anbraten, bis sie rosa und leicht gebräunt sind. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Pasta abgießen, dabei ca. 100 ml Kochwasser auffangen.

Nudeln zu den Garnelen geben, etwas Kochwasser zufügen und alles gut vermengen.

Mit Petersilie bestreuen und nach Wunsch mit Zitronenabrieb oder Parmesan servieren.



*Mit Genuss gesünder leben.*