

# PASTAGENUSS

## Garnelen-Limetten Fettuccine



KOMEKO



### ZUTATEN (Menge für 2 Personen)

2 EL	Olivenöl
3 Stk.	Knoblauchzehen (gehackt)
1 Stk.	kleine Zwiebel (feingehackt)
300g	große Garnelen (geschält, entdarmt)
2 Stk.	Limetten (Saft und Abrieb)
240 ml	Sahne
<b>2 Pck.</b>	<b>KOMEKO Fettuccine</b>
20 g	Koriander
	Salz, Pfeffer



### ZUBEREITUNG

1. In einer großen Pfanne das Olivenöl bei mittlerer Hitze erhitzen. Den gehackten Knoblauch und die Zwiebel hinzufügen und anbraten, bis sie weich und duftend sind.
2. Die Garnelen hinzufügen und kochen, bis sie rosa und durchgegart sind, ca. 2-3 Minuten pro Seite.
3. Nun den Limettensaft und den Limettenabrieb hinzugeben und umrühren.
4. Die Sahne auch in die Pfanne gießen und sie köcheln lassen, bis die Sauce etwas eingedickt ist. In der Zwischenzeit die KOMEKO Fettuccine nach Packungsanleitung kochen.
5. Die gekochten Fettuccine in die Pfanne geben und gut vermischen, damit sie von der Sauce umhüllt werden.
6. Den gehackten Koriander unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



glutenfrei



www.komeko.de

