

Linguine mit Garnelen

Für 2 Personen:

200 g Nudeln	200 g Garnelen	300 g Zucchini
100 g Cherrytomaten	50 g Frühlingszwiebeln	100 g Frischkäse
100 ml Gemüsebrühe	1 Knoblauchzehe	2 TL Öl
Dill	Salz	Pfeffer

Nudeln nach Anleitung in Salzwasser kochen.

Knoblauch schälen und klein hacken.

Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden.

Zucchini waschen, halbieren und in Würfel schneiden.

Tomaten halbieren.

Gemüsebrühe mit dem Frischkäse gut verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Öl in einer Pfanne erhitzen.

Knoblauch und Garnelen darin anbraten.

Zucchini und Zwiebeln hinzugeben.

Frischkäse Sauce hinzugeben.

Die fertigen Nudeln mit in die Pfanne geben.

Tomaten und Dill hinzugeben.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

NN am 02. Juni 2024