Garnelen Spätzle-Pfanne

mit Zucchinifäden und Kirschtomaten

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Zubereitung:

1. Spätzle nach Packungsanweisung in einem Topf kochen oder in einer Pfanne anbraten.

2. Kirschtomaten halbieren. Die Zitronenschale raspeln und die Zucchini mit einem Sparschäler in dünne Streifen schneiden. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und klein hacken.

3. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Kirschtomaten anbraten. Die Garnelen, den Knoblauch und die Zucchinistreifen dazugeben und mitanbraten.

4. Nach ca. 5 Min mit Weißwein ablöschen und verkochen lassen. Danach etwas Zitronensaft sowie die passierten Tomaten dazugeben und aufkochen lassen. Anschließend mit Salz & Pfeffer würzen.

5. Die Spätzle unter die Sauce mischen und die Petersilie darüber streuen.

6. Zum Schluss die fein geraspelten Zitronenschalen nach Geschmack über das Gericht geben.

Tipp: Anstatt die Zucchini in Streifen zu schneiden, kann man diese auch vierteln.

Zutaten:

Zutaten für 2 Personen

- 1 Packung Settele G‘schabte Spätzle 500g
- 200g Garnelen (frisch oder TK)
- 1 Bio-Zitrone
- 250g Kirschtomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 1 kleine Zucchini
- etwas glatte Petersilie
- 100 ml trockener Weißwein
- 250 ml passierte Tomaten
- 4 EL Olivenöl
- Salz & Pfeffer

Lust auf weitere leckere Rezepte?
www.settele.de