

# Pastasalat mit gebratenen Garnelen

Dieses Rezept ist schnell gemacht und doch so raffiniert. Garnelen passen wunderbar zu Nudeln und bieten „Nudelsalat mal anders“.

etwa 4 Portionen  gelingt leicht  bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

300 g tiefgekühlte Garnelen  
250 g Nudeln, z. B. Penne  
Salz  
4 Frühlingszwiebeln  
1 Knoblauchzehe klein  
150 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic  
5 EL Gemüsebrühe (60 ml)  
2 EL Limettensaft  
1 EL flüssiger Honig  
frisch gemahlener Pfeffer  
Cayennepfeffer  
2 EL Olivenöl

Wie bereite ich einen Nudelsalat mit Garnelen zu?:

## 1 Vorbereiten:

Garnelen nach Packungsanleitung auftauen lassen. Nudeln nach Packungsanleitung in Salzwasser garen und erkalten lassen. Frühlingszwiebeln waschen und in Ringe schneiden, einige Zwiebelringe beiseitelegen. Knoblauch abziehen und durch eine Knoblauchpresse drücken.

## 2 Dressing:

Crème fraîche mit Gemüsebrühe, Frühlingszwiebeln, Knoblauch, Limettensaft und Honig verrühren. Das Dressing mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer kräftig abschmecken.

## 3 Zubereiten:

Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und Garnelen darin bei starker Hitze von beiden Seiten gar braten. Aus der Pfanne nehmen, mit Salz und Pfeffer würzen und einige zum Verzieren beiseitelegen. Garnelen mit den Nudeln unter das Dressing heben und den Pastasalat etwa 1 Std. durchziehen lassen.



## **Versuchsküche**

*Rezepte und Tipps*

Vor dem Servieren den Pastasalat evtl. nochmals abschmecken und mit Garnelen und Zwiebelringen garnieren.

