



Kochen
mit Globus

Gemies-Nudele
mit Garnelen




Zutaten:

400 g Bandnudeln
400 g Zucchini
400 g Karotten
30 g Petersilie

16 Black Tiger-Garnelen
(pro Person 4 Stück)
200 g Kräuterbutter
Salz, Pfeffer

*Dazu passt:
ein trockener Weißwein*

 4 Personen

 45 Min.

 Schwierigkeitsgrad



Schauen Sie das
passende Zubereitungs-
video auf YouTube an!

www.youtube.de/Globus

Zubereitung:

Die Karotten schälen, halbieren und der Länge nach in dünne Scheiben schneiden. Die Zucchini waschen, den Strunk entfernen, halbieren und ebenfalls der Länge nach in dünne Scheiben schneiden. Anschließend die Karotten in Salzwasser garen, bis sie noch Biss haben. Die Bandnudeln ebenfalls in reichlich gesalzenem Wasser garen, bis sie noch Biss haben. Beides abgießen und zur Seite stellen. Die Petersilie hacken.

Die vorgegarten Karotten und die Zucchini in etwas Kräuterbutter anschwitzen, die gekochten Nudeln und die gehackte Petersilie hinzugeben, vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Garnelen in etwas Öl von beiden Seiten scharf anbraten, dann die Temperatur runter drehen und die Kräuterbutter zugeben. Die Garnelen dabei immer wieder mit der flüssigen Kräuterbutter übergießen.

Die Garnelen auf den Gemüsenukeln anrichten und die flüssige Kräuterbutter aus der Pfanne darüber geben.

