



Zucchini-Nudeln mit Garnelen

2 Portionen

Zutaten

2 grüne Zucchini	Meersalz
1 Knoblauchzehe	frischer Pfeffer aus der Mühle
1 Bio-Zitrone	1 EL Olivenöl
200 g Kirschtomaten	2 Stängel glatte Petersilie
250 g Garnelen	

Zubereitung

Die Zucchini waschen, trockenreiben und mit einem Spiralschneider in lange Streifen schneiden (alternativ kann auch ein Sparschäler genutzt werden).

Den Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Zitronenschale abreiben, Zitrone halbieren und Saft herauspressen. Kirschtomaten halbieren.

Die Garnelen (gewaschen und mit Küchenpapier abgetrocknet) mit Salz und Pfeffer würzen, Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Garnelen darin unter Wenden ca. 5 Min. scharf anbraten. Herausnehmen und Zucchini-Nudeln in die Pfanne geben. Unter Wenden ca. 2 Min. anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen.

Garnelen, Kirschtomaten, Zitronenschale und -saft hinzugeben, ca. 2 Min. weiterköcheln lassen. Petersilie hacken, unter die Zucchini-Nudeln mengen und anrichten.