



## Pasta mit Garnelen und Rucola

### Zutaten

- 200 g Garnelen, tiefgefroren u. geschält
- 150 g Linguine
- 50 g Rucola
- 200 g Datteltomate(n)
- 50 g Frühlingszwiebel(n)
- 1 Beutel MAGGI Food Travel Würzpaste Pasta Calabrese Style
- 1 EL Olivenöl

### Zubereitung

1. Garnelen auftauen, waschen und trocken tupfen. Linguine nach Packungsanweisung kochen.
2. In der Zwischenzeit Rucola putzen, waschen und in mundgerechte Stücke zerpflücken. Kirschtomaten waschen und halbieren. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden.
3. In einer Pfanne Öl heiß werden lassen. Garnelen, Frühlingszwiebeln und Kirschtomatenhälften zugeben und 3 Min. anbraten. Würzpaste zugeben und kurz mitbraten. Linguine abgießen und unterheben. Rucola darüber streuen und sofort servieren. Nach Belieben frisch gehobelten Parmesan dazu reichen.

### Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	65 g
Energie	491 kcal
Fett	12 g
Protein	30 g

🕒 14 Minuten  
⊕ 2 Portionen