



MEIN GENUSS



Linguine mit Garnelen



It's a match!

Der Zitronenpfeffer bringt Pepp in deine Küche und harmoniert wunderbar mit Fisch & Meeresfrüchten! Match made in heaven!



Vorbereitung
15 min



Niveau
Mittel



Zubereitung
20 min

Zubereitung

- 1 Gefrorene Garnelen auftauen lassen. Olivenöl, Pfeffer und Zitronenpfeffer vermengen. Die Knoblauchzehen fein würfeln und der Mischung hinzugeben. Die Garnelen eine Stunde lang in der Mischung einlegen und stehen lassen.
- 2 Die Linguine al dente im leicht gesalzenen Wasser kochen. Nach dem Kochen abschöpfen. Die Cocktailltomaten halbieren und in einer Pfanne kurz anbraten.
- 3 Die Garnelen zusammen mit der Olivenölmischung in die Pfanne zu den Tomaten geben und bei mittlerer Hitze kurz anbraten. Nun die Kokosmilch und den Saft der Zitrone hinzufügen und für 10 Minuten köcheln lassen. Anschließend den frischen Spinat hinzugeben, zusammenfallen und nochmals kurz köcheln lassen. Die Linguine untermischen und gut durchrühren.

Zutaten

500 g Linguine
400 ml Kokosmilch
250 g Garnelen, frisch oder TK
450 g Spinat, frisch
3 Knoblauchzehen
2 TL Zitronenpfeffer
0.5 BIO-Zitrone
Weißer Pfeffer (alternativ: andere Pfeffersorte)
2 EL Parmesan, gerieben
200 g frische Cocktailltomaten
etwas Olivenöl

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 15.08.2026.