



Nudeln mit Krabben und Pesto



Zutaten

- 100 gramm (oder mehr) Henri Willig Kuh Mediterraneo
- 200 grünes Kichererbsenpesto
- 600 gramm Fusilli
- 200 milliliter Kochsahne
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zwiebel
- Pfeffer, Salz und Olivenöl
- 500 gramm schwarze Tigergarnelen
- 1 Zucchini

Entdecken Sie, wie Sie schnell und einfach eine köstliche Pasta mit Garnelen auf den Tisch bringen können. Dieses Rezept kombiniert die Frische von Pesto mit dem reichen Geschmack von schwarzen Tigergarnelen, abgerundet mit dem einzigartigen Geschmack von Henri Willig Cow Mediterraneo. Ganz gleich, ob Sie eine Mahlzeit für einen Wochentag planen oder etwas Besonderes für Gäste servieren möchten, diese Pasta mit Pesto und Garnelen wird garantiert ein Hit sein. In nur 10 Minuten bereiten Sie ein schmackhaftes Gericht zu, das schmeckt, als hätten Sie Stunden in der Küche verbracht.

Vorbereitung

- 1: Einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Die Fusilli kochen und abgießen, wenn sie fertig sind.
- 2: In der Zwischenzeit die Zwiebel und den Knoblauch in Olivenöl anbraten. Die Garnelen und Zucchini hinzufügen und unter Rühren braten, bis sie fast gar sind.
- 3: Dann die Kochsahne hinzufügen und zum Kochen bringen. Sobald sie fast kocht, das Pesto hinzufügen und das Gas abstellen. Noch ein wenig rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 4: Die Nudeln auf dem Teller anrichten, die Sauce darüber gießen und das Gericht mit dem Henri Willig Cow Mediterraneo krönen.

Sind Sie bereit für Pasta mit Krabben und Pesto?

Geben Sie dieser köstlichen Pasta mit Garnelen eine persönliche Note, indem Sie mit verschiedenen Nudelsorten experimentieren oder zusätzliches Gemüse hinzufügen, um das Gericht noch nahrhafter zu machen. Möchten Sie das Gericht noch geschmacksintensiver machen? Dann geben Sie während des Kochens einen Schuss Weißwein in die Soße. Und vergessen Sie nicht, dass eine Mahlzeit erst mit dem richtigen Käse zu etwas ganz Besonderem wird - der Henri Willig Cow Mediterraneo bringt Ihre Pasta auf die nächste Stufe. Guten Appetit!