



## Benötigte Zutaten

1	Knoblauchzehe
1	Zitrone
350 g	Garnelen (ausgelöst)
30 ml	Zitronenöl
150 g	Blattspinat (frisch oder tiefgekühlt)
1	Zwiebel
4	Fleischtomaten
320 g	Penne
150 g	<b>Premium Almfrisch Liptauer Natur</b>
	Kräutersalz
	Pfeffer
	Petersilie
	Parmesan

## Frischkäse-Pasta mit Garnelen

Herrlich leicht

### Anleitung

1. Den Knoblauch schälen und pressen. Die Zitrone in Scheiben schneiden.
2. Die aufgetauten Garnelen zusammen mit dem Knoblauch, den Zitronenscheiben und dem Öl in ein verschließbares Gefäß geben.
3. Gut schütteln und im Kühlschrank für 1 bis 2 Stunden durchziehen lassen.
4. Den Spinat auftauen lassen. Die Zwiebel schälen und fein würfeln.
5. Die Tomaten waschen, putzen und würfeln.
6. Die Pasta laut Packungsanleitung in reichlich gesalzenem Wasser bissfest kochen, abseihen und zur Seite stellen.
7. Etwas Öl (aus dem Garnelen-Gefäß) in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten.
8. Die Garnelen und die Tomatenwürfel hinzufügen und anrösten. Den Frischkäse einrühren.
9. Den Spinat kurz in einem Topf blanchieren, anschließend zur Sauce geben.
10. Die gekochten Penne hinzufügen und die Pasta mit Kräutersalz und Pfeffer abschmecken. Mit gehackter Petersilie und frisch geriebenem Parmesan garniert servieren.

*SalzburgMilch*



Ein Rezept von  
[cookingcatrin.at](http://cookingcatrin.at)