

Tagliatelle mit Zitrone und Garnelen

27. Mai 2021

Wir haben heute ein sommerliches Rezept für euch: Tagliatelle mit Zitrone und Garnelen. Einfach, schnell und unglaublich lecker. Passend natürlich zu dem Thema dieser Woche: Amalfi, wo diese einzigartige Zitrusfrucht besonders gut wächst. Weitere spannende Informationen zu Amalfi findest du in dem neuen Blogbeitrag oder in der neuen Podcastfolge.

Vor allem in der warmen Jahreszeit schmeckt uns diese Kombination, da die Zitrone eine angenehme Säure und Frische mit sich bringt. Es erinnert uns an die wunderbaren Momente, die wir schon auf der Amalfiküste erlebt haben und die leckeren Gerichte, die wir dort gegessen haben. Wer mag, kann dieses Rezept mit frischem Spargel oder Tomaten ergänzen.

Wir kennen dieses einfache Gericht seit unserem Besuch bei unserem Nonno Andrea, der auf Amalfi lebt. Er kocht die Tagliatelle mit Zitrone und Garnelen am liebsten im Sommer als Mittagessen für die ganze Familie.



Zutaten für dieses leichte Pastagericht

100 – 125g Tagliatelle pro Person

1 Zitrone

100g Garnelen pro Person

Olivenöl, Salz, Petersilie



Zubereitung der Pasta mit Zitrone und Garnelen

Als Erstes bringen wir in einem Topf Wasser mit einer Prise Salz zum Kochen und geben die Pasta hinein. Daraufhin braten wir die Garnelen mit einem Schuss Olivenöl in einer Pfanne scharf an und pressen die Zitrone aus, um ihren Saft zu erhalten. Anschließend geben wir den frisch gepressten Saft sowie etwas Nudelwasser zu den Garnelen hinzu und lassen sie noch kurz in der Pfanne. Sobald die Pasta al dente ist, können wir sie mit den Garnelen sowie der Zitronensauce vermengen. Abschließend mit gehackter Petersilie verfeinern und genießen. Fertig sind unsere Tagliatelle mit Zitrone und Garnelen.

Jetzt bleibt uns nur noch eins zu sagen: Buon appetito!

Die Druckversion unseres Rezepts findest du hier.