



Gärtnererei Kiemle
Gemüse für Genießer

www.gaertnerei-kiemle.de

Zoodles mit Garnelen

Eine Rezeptidee aus unserem Hause,
Gärtnererei Kiemle in Bietigheim-Bissingen

Zoodles mit Garnelen

Zutaten für 4 Personen:

- 3-4 Zucchini (gelb, grün)
- 1-2 Knoblauchzehen
- 12 große Garnelen mit Schale
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- 6 EL Basilikum-Pesto (siehe unser Pesto-Rezept)
- Basilikumblätter

Zucchini waschen und mit einem Spiralschneider in Spiralen schneiden. Gut salzen und zwischen Küchenpapier für 20 Minuten entwässern lassen. Anschließend das Salz abtupfen. In der Zwischenzeit Knoblauchzehen vierteln und Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Garnelen mit Knoblauch darin anbraten und dann herausnehmen. Pfanne kurz mit Küchenpapier auswischen und die Zucchini-Spiralen in der heißen Pfanne sautieren bis sie zu weichen Zoodles werden. Mit etwas Pfeffer würzen. Zoodles auf den Tellern verteilen, Garnelen darauf anrichten und Pesto dazugeben. Mit Basilikumblättern garnieren.

Arbeitszeit: **20 min.** Gesamtzeit: **35 min.** Schwierigkeit: **einfach**



Gärtneri Kiemle
Gemüse für Genießer

www.gaertneri-kiemle.de

Guten Appetit
wünscht Ihre Gärtneri Kiemle.

Weitere Rezepte finden Sie
unter www.gaertneri-kiemle.de

