



1A+1B

Fisch

Fusilli mit Knoblauchgarnelen



Zubereitungszeit
20 minuten



Portionen
Voor 1 persoon

Zubereitungsart

- 1 Die Fusilli gemäß der Anleitung auf der Verpackung in reichlich Wasser kochen. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Knoblauch, Garnelen, Zucchini und rote Chili hinzufügen und braten bis die Garnelen rosa werden. Mit Pfeffer und Salz würzen. Die Pasta abgießen und die Garnelen zusammen mit dem Frischkäse daruntertermengen.

Zutaten

- ☐ 1 Beutel PS. food & lifestyle fusilli
- ☐ 40-50 g große Garnelen
- ☐ 100 g Zucchini in Scheiben
- ☐ 1 EL Kräuterfrischkäse light
- ☐ 1 EL Olivenöl
- ☐ 1 Knoblauchzehe, gepresst
- ☐ ¼ rote Chili, Kerne entfernt und in Ringen
- ☐ Pfeffer
- ☐ Salz

Nährwerte pro Person

Energie	291 kcal
Kohlenhydrate	7 g
Fett	12 g
Eiweiß	29 g