2B Fisch

# Zucchetti mit Garnelen und Kirschtomaten

Zubereitungszeit
20 minuten

Portionen
Voor 1 persoon

## Zubereitungsart

1. Einen Liter Wasser im Wasserkocher aufkochen. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Knoblauch ca. 1 Minute andünsten. Die Garnelen hinzufügen und ca. 5 Minuten braten bis die Garnelen rosa werden und nicht mehr durchsichtig sind. In der letzten Minute die halbierten Kirschtomaten mitbraten. Mit Pfeffer und Salz würzen. Die Zucchetti in ein Sieb geben und das kochende Wasser darübergießen. Das Pesto unter die Zucchetti rühren und auf einem tiefen Teller anrichten. Die Garnelen und Kirschtomaten darüber verteilen.

## Zutaten

- [ ] 150-200 g Garnelen
- [ ] 200 g Zucchetti (evtl. mit einem Spiralschneider)
- [ ] 100 g Kirschtomaten, halbiert
- [ ] 1 EL Olivenöl
- [ ] 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- [ ] 1 EL Pesto
- [ ] Pfeffer
- [ ] Salz

## Nährwerte pro Person

| | |
|---|---|
| Energie | **364 kcal** |
| Kohlenhydrate | **16 g** |
| Fett | **16 g** |
| Eiweiß | **36 g** |