

Rezept

# Schnelle Tagliatelle mit Garnelen

Ein Rezept von Schnelle Tagliatelle mit Garnelen, am 11.11.2024

## Zutaten

<b>500 g</b> Knollensellerie (ca. ½ Knolle)	<b>1</b> Zwiebel
<b>200 g</b> geschälte gegarte Garnelen	<b>2 EL</b> Öl
<b>250 ml</b> Gemüsebrühe	<b>600 g</b> frische Tagliatelle (Kühlregal)
<b>1/2 Bund</b> Petersilie	<b>100 g</b> Schmant
<b>1 TL</b> frisch gepresster Zitronensaft	Salz
Pfeffer	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 425 kcal

## Zubereitung

1. Die Sellerie schälen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und würfeln. Die Garnelen abgießen und abtropfen lassen.
2. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Garnelen darin bei mittlerer Hitze anbraten, aus der Pfanne nehmen und in dem Bratensatz die Zwiebeln anbraten. Sellerie dazugeben und kurz mitdünsten. Die Brühe angießen und alles zugedeckt bei mittlerer Hitze in ca. 10 Minuten garen.
3. Die Tagliatelle nach Packungsanweisung zubereiten. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und klein hacken. Die Garnelen und den Schmant in die Pfanne geben. Die Sauce mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Mit der Petersilie bestreuen und zu den Nudeln servieren.