

# Rezeptidee

## Cremige Nudeln mit Scampi und Panko

Hauptgericht - 4 Personen

Vorbereitung: 15 Minuten | Zubereitung: 20 Minuten



### Zutaten

- 500G große, rohe, geschälte Garnelen EPIC
- Salz
- 1 Zwiebel, gewürfelt
- 7 Knoblauchzehen, zerdrückt
- 2 Zitronen
- 1 Bund glatte Petersilie
- 100G Panko
- Olivenöl
- Butter
- ½ Teelöffel Chiliflocken
- 180MI Weißwein
- Tagliatelle oder Fettucine

### Zubereitung

Die Garnelen über Nacht im Kühlschrank auftauen lassen. Tupfen Sie sie trocken und würzen Sie sie mit einem Teelöffel Salz.

Kochen Sie die Nudeln nach den Anweisungen auf der Packung. Das Panko in etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. 2 der 7 Knoblauchzehen in die Pfanne geben. Ständig umrühren. Zwiebel, restlichen Knoblauch und die Schale von 1 Zitrone dazugeben.

In der Zwischenzeit die Garnelen in einer anderen Pfanne anbraten. Warmhalten, wenn sie fertig sind. Nun 4 Esslöffel Butter, 1 Teelöffel Salz und die Chiliflocken zu dem Panko geben. Wenn alles eine schöne Farbe annimmt, mit dem Weißwein ablöschen. Gut einkochen lassen. Etwas Kochwasser von den Nudeln in die Sauce geben. Die Garnelen zusammen mit ein paar weiteren Esslöffeln Butter und der gehackten Petersilie hinzufügen. Eine halbe Zitrone über der Pfanne auspressen und servieren!



**Vannamei Garnelen, geschält, pull deveined**  
**Artikelcode = PD5 16/20P**

16/20 St/360G  
5Kg Karton, bulk