



Vanille-Garnelen

Nährwerte pro Portion:

804kcal | 3.364 kJ | 76 g K | 42 g F | 30 g E

Das brauchst du:

Zutaten für 2 Personen:

2 Bourbon-Vanilleschoten
70 g weiche PENNY Deutsche Markenbutter
1 Prise Salz
320 g Bio-Garnelen (TK)
400 g Bandnudeln
300-350 g Zucchini
200 g Best Moments Mini-Cherry-Tomaten
1-2 EL PENNY Rapsöl
etwas Pfeffer
0,2 g Best Moments Safranfäden
200 ml PENNY Schlagsahne

So einfach geht's:

Zubereitung

- 1** Vanillestangen mit einem Messer vorsichtig aufschneiden, das Mark herauskratzen und mit 40 g weicher Butter und etwas Salz mischen.
- 2** Die Garnelen mit der Vanillebutter in eine Auflaufform legen, im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Ober-/Unterhitze) bzw. 180 °C (Umluft) ca. 5-7 Minuten backen.
- 3** Bandnudeln nach Packungsanweisung zubereiten.
- 4** Zucchini und Tomaten waschen, Zucchini in dünnere Streifen schneiden, Toma-

ten halbieren. Öl in einer Pfanne erhitzen, Zucchinistreifen anbraten, Tomaten zugeben, salzen und pfeffern und bei mittlerer Hitze ca. 3-5 Minuten garen.

- 5** 30 g Butter in einem Topf zerlassen, Safranfäden zur Butter geben, mit Sahne ablöschen, salzen und ca. 10 Minuten einkochen lassen und abschmecken. Bandnudeln zur Sauce geben, mit Gemüse und Vanillegarnelen servieren.