

# Gemüsenudeln mit Garnelen und Kräuter-Zitronen-Gremolata

**Zutaten:** für 4 Personen

16 tiefgefrorene Garnelen (à ca. 50 g; ohne Kopf; mit Schale)  
1/2 Bund Petersilie  
4 Stiele Dill  
1 Bio-Zitrone  
Salz  
Pfeffer  
3 Zucchini  
3 Möhren  
1 Knoblauchzehe  
2 EL Butaris Butterschmalz



## Zubereitung:

1. Garnelen auftauen lassen. Petersilie und Dill waschen und trocken schütteln. Blättchen bzw. Fähnchen von den Stielen zupfen und hacken. Zitrone heiß waschen, trocken tupfen und Schale abreiben. Zitrone so schälen, dass die weiße Haut vollständig entfernt wird. Filets zwischen den Trennhäuten herauslösen. Gehackte Kräuter, abgeriebene Zitronenschale und Zitronenfilets vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Zucchini putzen und waschen. Möhren schälen. Zucchini und Möhren mithilfe eines Spiralschneiders zu „Spaghetti“ schneiden. In kochendem Salzwasser ca. 1 Minuten garen. Abgießen und abschrecken. Knoblauch schälen und hacken. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Garnelen darin rundherum kräftig anbraten. Knoblauch zufügen und andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Gemüsenudeln und Kräuter-Zitronen-Gremolata vermengen. Mit Garnelen in Schalen anrichten und servieren.

**Zubereitungszeit:** ca. 30 Minuten.

**Nährwerte:** pro Portion ca.

Fett	09 g
Kohlenhydrate	11 g
Eiweiß	18 g
Brennwert	210 kcal / 880 kJ

Abdruck honorarfrei/ Abdruck nur mit Nennung von BUTARIS Butterschmalz in Zutatenliste/ Belege erbeten

Bildnachweis: © BUTARIS/ House of Food