



# Zucchininudeln mit Garnelen

Zeitaufwand: 20 Min. / Schwierigkeit: Leicht

## Zutaten

**1 Pacific Prawns Original »**

**1 gelbe Zucchini**

**1 gelbe Zucchini**

**1 Schalotte(n)**

**1 Knoblauchzehe(n)**

**1 Chilischote(n)**

**2 EL Butter**

**1 EL Orangenlikör**

**abgeriebene Saft und Schale von 1 Bio-Limette, Salz, Pfeffer, Oregano zum Garnieren**

## Zubereitung

1. Garnelen nach Packungsanweisung auftauen, dann auf Küchenpapier abtropfen lassen.
2. Zucchini putzen und in einem Spiralschneider in dünne Streifen schneiden.
3. Schalotte und Knoblauch schälen und fein würfeln.
4. Chili putzen und in Ringe schneiden.
5. Butter in einer Pfanne erhitzen und Zucchinistreifen, Schalotte, Knoblauch und Chili darin anschwitzen.
6. Mit Limettensaft ablöschen und ca. 5 Min. dünsten.
7. Mit Salz und Pfeffer würzen.
8. Garnelen zufügen, kurz erhitzen und mit abgezupften Oreganoblättchen bestreut anrichten.

Wichtiger Hinweis: Das Produkt vor dem Verzehr durcherhitzen!