



1A+1B

## Fusilli mit Knoblauchgarnelen



Zubereitungszeit  
20 minuten



Portionen  
Voor 1 persoon

## Zubereitungsart

- 1 Die Fusilli gemäß der Anleitung auf der Verpackung in reichlich Wasser kochen. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Knoblauch, Garnelen, Zucchini und rote Chili hinzufügen und braten bis die Garnelen rosa werden. Mit Pfeffer und Salz würzen. Die Pasta abgießen und die Garnelen zusammen mit dem Frischkäse daruntermengen.

## Zutaten

- ☐ 1 Beutel PS. food & lifestyle fusilli
- ☐ 40-50 g große Garnelen
- ☐ 100 g Zucchini in Scheiben
- ☐ 1 EL Kräuterfrischkäse light
- ☐ 1 EL Olivenöl
- ☐ 1 Knoblauchzehe, gepresst
- ☐ ¼ rote Chili, Kerne entfernt und in Ringen
- ☐ Pfeffer
- ☐ Salz

## Nährwerte pro Person

|               |          |
|---------------|----------|
| Energie       | 291 kcal |
| Kohlenhydrate | 7 g      |
| Fett          | 12 g     |
| Eiweiß        | 29 g     |