

## CAMBOZOLA-Garnelen-Spinat One-Pot Pasta

### ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

**250 g CAMBOZOLA**  
1 EL Olivenöl  
1 Zehe Knoblauch  
225 g Garnelen  
200 ml Sahne  
500 ml Gemüsebrühe  
230 g Pasta  
200 g Spinat  
Salz  
Pfeffer



### ZUBEREITUNG:

1. Die Garnelen im Kühlschrank oder in kaltem Wasser auftauen lassen. Knoblauch schälen und fein hacken. Spinat waschen. CAMBOZOLA in kleine Stückchen schneiden.
2. One-Pot zubereiten: Olivenöl in einem großen Topf erhitzen. Knoblauch 1 Minute anbraten. Die Garnelen dazugeben und ca. 10 Min. braten, dann beiseite legen. In den gleichen Topf Gemüsebrühe, Sahne und Pasta hinzugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und aufkochen. Bei geringer Hitze 12-15 Minuten leicht köcheln lassen, bis die Nudeln al dente sind. Dabei regelmäßig umrühren. CAMBOZOLA, Garnelen und Spinat 2 Minuten vor Ablauf der Zeit zu den Nudeln dazugeben und unterrühren.
3. Abschließend nochmal mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.

Guten Appetit!

### ZUBEREITUNGSZEIT:

Vorbereitungszeit: 10 Min.  
Gesamtzeit: 35 Min.

Nährwertangaben pro Portion: 656,6 kcal/2697,1 kJ | E 33,5 | F 36,6 | KH 44,4