Kukissima

Linguine mit Gamberetti, Pistazien und Zucchini

Vor- und zubereiten: ca. **35 Min.**

„Mediterraner Feriengenuss für Zuhause"

Zutaten für 4 Personen:

- 500 g **Linguine**
- 40 g **Pistazien**
- 2 **Zucchini**
- **Olivenöl**
- Salz
- 1 - 2 **Knoblauchzehen** (klein geschnitten)
- 200 g **Garnelen**
- Pfeffer
- 1 **Zitrone** (Saft)

Zubereitung:

1. Die Linguine im kochenden Salzwasser „al dente" kochen.
2. In der Zwischenzeit die Pistazien klein mixen und auf die Seite legen.
3. Die Zucchini klein schneiden und in einer Pfanne mit Olivenöl braten, anschliessend leicht salzen.
4. Die Garnelen mit dem Knoblauch und Olivenöl marinieren. Dann die Garnelen auf dem vorgeheizten Grill für ca. 3 Minuten pro Seite schön glasig grillieren. Mit etwas Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen.
5. Die gekochte Linguine sofort in der Pfanne mit den Garnelen leicht mischen. Dabei die gemahlenen Pistazien und Zucchini dazu geben bis sich eine cremige Sauce bildet. Fertig ist der mediterrane Feriengenuss!

*Dazu **empfehlen** wir folgendes **Zubehör** aus unserem **Shop** (www.kukissima.ch):*

Grill Pinzette 30 cm
NAPOLEON
N° art. 560135

Set Olivenöl Morruda DOP 3x5dl
RALDA & FRIENDS
N° art. 120104