

# Tagliatelle mit Garnelen

«Niente pasta – niente amore!»  
*Italienische Lebensweisheit*

Für zwei, die sich (und Meeresfrüchte) mögen

## Zutaten

- 400 g Riesengarnelen
- Olivenöl
- Cayennepfeffer
- Oregano
- Paprikapulver
- Evtl. Knoblauch
- 1 Tomate in Würfel geschnitten
- 250 g Brühlgut-Tagliatelle nature

## Zubereitung

1. Garnelen in Olivenöl legen, mit den ganzen Gewürzen marinieren und einziehen lassen (je länger, umso besser).
2. Nudeln kochen, abschrecken und zur Seite stellen.
3. Garnelen im eigener Olivenöl Marinade braten und gewürfelte Tomaten dazu geben.
4. Am Schluss mit den Nudeln vermischen und alles aufwärmen.

En Guete wünschen Nicole & Christina:  
Ihre Pastaspezialisten!





### Nicole:

Ladenleiterin in unserem s'Zäni-Lädeli am Oberen Graben! Seit einigen Jahren bei der Brühlgut Stiftung tätig und eine erstklassige Beraterin für alle Produkte, die Freude und Sinn machen.

### Christina:

Zu Besuch aus dem Bergell, aus Pastasegna (eigentlich ja Castasegna); aber weil sie und ihr Fredy Nudeln über alles lieben, lassen wir das mal so stehen ... Immer wenn Christina in der Gegend ist, kehrt sie auch im s'Zäni-Lädeli ein.

### Brühlgut Stiftung:

Die Brühlgut Stiftung hat sich zum Ziel gesetzt, dass Menschen mit Beeinträchtigung als Teil der Gesellschaft anerkannt werden. Deshalb sind in unseren Küchen, Restaurants und im s'Zäni-Lädeli immer auch Menschen mit Beeinträchtigung anwesend und tätig. Ausserdem bieten diese Bereiche ein vielschichtiges Lernfeld für Lernende und Mitarbeitende mit Beeinträchtigung.



### Ihre Ansprechpartnerin für Kunden- und Mitarbeitergeschenke:

Daniela Sigg  
052 208 13 90, [daniela.sigg@bruehlgut.ch](mailto:daniela.sigg@bruehlgut.ch)

#### Unsere Pastasorten:

- Gletscherhuetli
- Tagliatelle nature
- Tagliatelle Luna
- Duo-Spiralen (Zitrone/grün)
- Spiralen nature
- Randen-Spiralen (saisonal)
- Tomaten-Spiralen (saisonal)
- Bärlauch-Spiralen (saisonal)
- Chili-Müscheli

#### Unsere Saucen:

- Sugo arrabiata
- Sugo klassisch

[www.bruehlgut-shop.ch](http://www.bruehlgut-shop.ch)