

# Tragfatti aglio, olio e gamberi e pappardine

- 200g Tragfatti
- 1/2 Packung Tiefkühl-Garnelen (100g)
- 3-4 große Knoblauch-Zehen
- Olivenöl, Parmesan
- Labanero-Pulver/Gewürfmix Lfili je ca. 1/2 TL

Garnelen abwaschen und nach Anleitung auftauen (in  
in 10 Min.)

Tragfatti kochen, abgießen und darauf die Garnelen in  
Olivenöl anbraten. Gefalkten Knoblauch dazu geben  
und weiter braten.

Lfili-Pulver dazu geben, durchrühren und die Tragfatti  
dazu geben.

Zum Tzflüß mit geriebenem Parmesan anrichten.

Guten Appetit!