# Spargel – Linguine mit Garnelen und Parmesan

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 30m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });

Edele Pata, einfach, Spargel

## Zutaten

- 12 Stück Riesengarnelen / Prawns, küchenfertig (3 Stück p. P.)
- 500 g grüner Spargel
- 200 g Linguine
- 80 g Butter
- 50 g Parmesan in Streifen gehobelt
- Salz, Pfeffer, etwas Cayenne, 1 Prise Zucker

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitungen:

### Schritt2

Zunächst den grünen Spargel herkömmlich im unteren Drittel, vorsichtshalber schälen, unten ca. 2 cm kappen. Der Länge nach mit einem Gemüsehobel in Streifen schneiden.

### Schritt3

(Geht auch mit einem Sparschäler)

### Schritt4

In heiße Butter geben und 2 – 3 min. „bissfest“ angehen lassen, salzen, pfeffern.

**Schritt5**

Zu gleicher Zeit das Salzwasser für die Linguine aufsetzen, ebenfalls „bissfest“ kochen, abgießen. Zum Spargel geben, eventuell 2 El Nudelwasser hinzufügen, nachschmecken.

**Schritt6**

Die küchenfertigen Garnelen mit Salz, Pfeffer und etwas Cayennepulver würzen

**Schritt7**

In einer Stielpfanne, auf jeder Seite, 1 – 2 min. bei mittlerer Hitze braten. Die Pfanne zurückziehen, ausruhen lassen, keinesfalls übergaren, glasig halten.

**Schritt8**

Anrichtevorschlag:

**Schritt9**

Die Garnelen waagerecht halbieren und gleichmäßig, rund herum auf einem vorgewärmten Teller anrichten.

**Schritt10**

In die Mitte die Spargel – Linguine geben und einige Parmesanspäne darüber hobeln.

**Rezeptart:** Warme Fischgerichte **Tags:** edel, einfach, fisch, garnelen, saison, schnell, spargel

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/spargel-linguine-mit-garnelen-und-parmesan/