Spargelpasta mit frischem Bärlauch und gebratenen Garnelen

- **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' : '' });

Saisonal, „trendig“, appetitlich bunt, einfach nur gut

Zutaten

- 200 g Bandnudeln oder Spagetti
- 400 g grüner Spargel
- 8 Garnelen ohne Schale und Darm, küchenfertig
- 6 - 8 Bärlauch Blätter in Streifen geschnitten
- 1 Tl rote Peperoni, fein gewürfelt
- 1 El Butter
- 1 El Olivenöl
- Etwas Zitronensaft und Abrieb
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Die Pasta in Salzwasser "bissfest" abkochen, abgießen.

Schritt3

Die Garnelen waschen, trocken tupfen, mit etwas Zitrone beträufeln, salzen und pfeffern.

Schritt4

Der Ansatz:

Schritt5

Den grünen Spargel, waschen, vorsichtshalber im unteren Drittel schälen. Mit einem Gemüsehobel, der Aufschnittmaschine, oder eben mit dem Messer in der Länge in dünne Scheiben schneiden.

Schritt6

Die Butter in einer ausreichend großen Bratpfanne erhitzen und zunächst den Spargel und die Peperoni Würfelchen, etwas Zitronenabrieb für ca. 2 min. anschwitzen.

Schritt7

Die trocken gelaufene Pasta dazu geben, schwenken, salzen, pfeffern.(ev. in 2 Durchgängen)

Schritt8

Kurz vor dem Servieren die Bärlauch Streifen unterheben.

Schritt9

Die Garnelen:

Schritt10

Die vorbereiteten Garnelen in die heiße Pfanne mit Olivenöl geben. Von jeder Seite ca. 1 -1 1/2 min. bei mittlerer Hitze braten, bis die rosa Farbe hervortritt.

Schritt11

Die Pfanne zurückziehen und die Garnelen in der Resthitze zu Ende braten, keinesfalls übergaren.

Schritt12

Anrichtevorschlag:

Schritt13

Die Garnelen waagerecht halbieren und 4/2 auf der Spargelpasta anrichten.

Rezeptart: Nudelrezepte **Tags:** bärlauch, garnelen, spargel, Spargelpasta, spargelzeit

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/spargelpasta-mit-frischem-baerlauch-und-gebratenen-garnelen/