Rezept

Linguine mit Spargel und Garnelen

Ein Rezept von Linguine mit Spargel und Garnelen, am 27.04.2024

Zutaten

1 Bund	Frühlingszwiebeln
1 Stängel	Zitronengras
200 ml	cremige Kokosmilch
	Salz
1 Handvoll	Thai-Basilikumblätter
300 g	grüner Spargel
200 g	Linguine (Kochzeit 7 – 9 Min.)
2 TL	grüne Thai-Currypaste
200 g	TK-Garnelen (roh, bis auf den Schwanzfächer geschält, ohne Darm)
2 - 3 EL	Limettensaft

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 645 kcal

Zubereitung

1. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und schräg in ca. 2 cm lange Stücke schneiden. Den Spargel waschen, im unteren Drittel schälen und die Enden abschneiden. Die Spagelstangen in 4 - 5 cm lange Stücke schneiden. Das Zitronengras waschen und längs halbieren. Die Stängelhälften etwas anquetschen.

2. Die Nudeln in eine Pfanne mit hohem Rand oder einen weiten Topf geben. Frühlingszwiebeln, Spargel und Zitronengras hinzufügen. Die Kokosmilch mit der Currypaste verrühren und dazugießen. 450 ml kaltes Wasser und 1 TL Salz hinzufügen. Zugedeckt bei starker Hitze zum Kochen bringen.

3. Dann die Nudeln offen bei mittlerer bis starker Hitze 5 Min. kochen lassen. Die gefrorenen Garnelen untermischen und alles 5 - 7 Minuten weitergaren. Dabei ab und zu umrühren, je mehr Flüssigkeit verkocht ist, desto öfter. Die Nudeln probieren. Sind sie nicht durch, bei Bedarf noch 3 - 5 EL Wasser hinzufügen und kurz weiterköcheln lassen.

4. Das Zitronengras entfernen. Das Thai-Basilikum waschen, trocken schütteln und grob hacken. Die Nudeln mit Limettensaft abschmecken, mit Thai-Basilikum bestreuen und sofort servieren.