

Rezept

Gorgonzola-Garnelen mit grünem Spargel

Ein Rezept von Gorgonzola-Garnelen mit grünem Spargel, am 29.04.2024

Zutaten

20 dünne Stangen grüner Spargel	1 EL Butter
grobess Meersalz	800 g Garnelen (geschält und vom Darm befreit)
350 g Schmand	160 g Gorgonzola

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

Zubereitung

1. Den Spargel waschen und im unteren Drittel schälen, die Enden knapp abschneiden. Die Stangen in 6 cm lange Stücke schneiden.

2. Die Butter in einer großen Pfanne mit etwas grobem Meersalz bestreuen und schmelzen. Darin die Garnelen 1 Min. anbraten, dann herausnehmen und beiseitestellen.

3. In der Pfanne den Schmand und den Gorgonzola gut miteinander ver- rühren, bis der Käse schmilzt. Dann die Sauce bei kleiner Hitze in 4–5 Min. auf die Hälfte einkochen. Dabei aber aufpassen, dass nichts anbrennt.

4. Die Garnelen und die Spargelstücke in die Pfanne geben und alles noch 2 Min. köcheln lassen. Die Gorgonzola-Garnelen am besten in der Pfanne servieren und Brot dazu reichen.