Rezept

Spargel-Pasta mit Garnelen

Ein Rezept von Spargel-Pasta mit Garnelen, am 19.05.2025

Zutaten

500 g	Spargel (weiß oder weiß-violett)
400 g	grüne Bandnudeln
1	Zweig Rosmarin
4 EL	Anisschnaps (z. B. Pastis, ersatzweise Gemüsebrühe)
	Salz
1	Knoblauchzehe
16	rohe, ausgelöste Riesengarnelen (ca. 200 g)
2 EL	Olivenöl
200 g	Sahne
2 TL	heller Saucenbinder
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 690 kcal

Zubereitung

1. Den Spargel waschen, das untere Drittel, Enden entfernen. Spargelspitzen abschneiden, die Stangen schräg in dünne Scheiben schneiden. Den Knoblauch schälen.

2. Die Bandnudeln nach Packungsangabe garen. Inzwischen die Garnelen waschen, abtrocknen und längs halbieren, dabei den Darm entfernen.

3. Rosmarin im Öl anbraten. Garnelen zufügen und 2 Min. braten. Mit Anisschnaps ablöschen, salzen, pfeffern und herausheben.

4. Spargelspitzen und -stücke im Bratfett kurz anbraten. Knoblauch dazupressen und die Sahne angießen, Spargel bei kleiner Hitze in 5-6 Min. bissfest garen. Saucenbinder einrühren. Garnelen dazugeben, Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit den Nudeln vermischen.