

Gegrillte Garnelen an grünem Spargel mit hausgemachter Pasta



Das brauchst du:

Für die Pasta

200 g Mehl
100 g Hartweizengrieß
2 Eier
etwas Olivenöl

Für den Spargel:

500 g grünen Spargel
1 Zwiebel
1 Becher Sahne
250 g Gemüsebrühe
evtl. Salz, Pfeffer

außerdem : 1 Päckchen TK-Garnelen

So machst du's richtig:

- 1.) Gib das Mehl, den Hartweizengrieß und die Eier sowie das Olivenöl in eine große Schüssel und verknete das Ganze zu einem Pasta-Teig.
- 2.) Walze den Teig mit einem Nudelholz ganz dünn aus und schneide Bandnudeln daraus. Alternativ kannst du dazu eine Pasta-Maschine nehmen.
- 3.) Putze den Spargel und schneide ihn in kleine Rauten.
- 4.) Schneide eine Zwiebel in kleine Würfelchen.
- 5.) Brate die Zwiebel in einer Pfanne glasig.
- 6.) Gib den Spargel dazu und lösche dann mit der Gemüsebrühe ab. Lass das Ganze etwas einkochen.
- 7.) Grille die Garnelen auf einem Kontaktgrill oder alternativ in einer anderen Pfanne an.
- 8.) Stelle einen Topf mit Salzwasser auf und koche die Nudeln etwa 3 Minuten bissfest.
- 9.) Verfeinere den Spargel mit einem Becher Sahne und würze nach Bedarf mit Salz oder Pfeffer.
- 10.) Richte alles in einem Pastateller an.