

## Grüner Spargel mit Shrimps und Pasta



Das brauchst du (für 4 Portionen):

Für die Pasta:

300 g Dinkelmehl (alternativ normales Mehl)  
3 Eier

Für die Spargel-Soße:

500 g grünen Spargel  
250 g Shrimps oder Garnelen (alternativ diese Zutat weglassen)  
1 Zwiebel  
2 Chili  
1 Zehe Knoblauch  
Salz, evtl. Muskatnuss gerieben,  
Curry  
etwas geriebenen Käse  
250 ml Gemüsebrühe  
etwas Schlagsahne

So machst du's richtig:

- 1.) Gib das Mehl und die Eier in eine Schüssel und knete das Ganze zu einem geschmeidigen Teig, der nicht mehr klebt.
- 2.) Schneide immer etwas von dem Teig weg und rolle ihn aus.
- 3.) Schneide daraus mithilfe eines Messers oder (noch besser) eines Pizza-Schneiders Nudeln und lege sie auf ein Blech, das du vorher mit einem sauberen Küchentuch ausgelegt hast.
- 4.) Schneide eine Zwiebel und eine Knoblauchzehe in kleine Würfelchen.
- 5.) Bringe einen großen Topf mit reichlich Salzwasser zum Kochen.
- 6.) Schäle den Spargel an der unteren Seite.
- 7.) Schneide die Köpfchen des Spargels ab und gib sie zur Seite.
- 8.) Schneide aus dem Rest des Spargels kleine Rauten.
- 9.) Gib etwas Öl oder Butterschmalz in eine Pfanne und dünste die Zwiebeln glasig.
- 10.) Gib die Spargel-Rauten dazu.
- 11.) Gib den Knoblauch dazu.
- 12.) Lösche mit der Gemüsebrühe ab.
- 13.) Schneide die Chili in der Mitte durch, hole mit dem Rücken eines Messers die Kerne raus und schneide die Chili in feine Würfelchen.

- 14.) Gib die Chilil ebenfalls in die Pfanne.
- 15.) Gib die Shrimps bzw. die Garnelen ebenfalls in die Pfanne dazu.
- 16.) Gib die Nudeln in das Nudelwasser.
- 17.) Gib die fertigen Nudeln ebenfalls vom Topf in die Pfanne.
- 18.) Verfeinere mit etwas Curry.
- 19.) Reibe etwas Käse auf das Gericht.
- 20.) Verfeinere am Ende mit etwas Schlagsahne.