

Kochen mit Klaus

Leicht & Lecker!

Tagliatelle mit Spargel & Garnelen

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 500 g grünen Spargel, 1 rote Chili, Salz, Zitronensaft, Zucker, Pfeffer,
- 1 Zwiebel, 250 g TK-Garnelen, 180 g Tagliatelle, Öl, 125 g Frischkäse,
- 1 EL Mehl, 250 ml Brühe, 15 g ger. Parmesan, Weißwein, Basilikum

Zubereitung:

1. Garnelen auftauen, waschen, trocken u. mit Zitronensaft beträufeln. Spargel am unteren Drittel schälen, Enden abschneiden, in 3 cm große Stücke schneiden. Zwiebel u. Chili fein würfeln.



2. Garnelen in heißem Öl kurz von beiden Seiten anbraten u. herausnehmen. Zwiebeln u. Chili andünsten, Spargelstücke kurz mitbraten. Mehl zugeben u. anschwitzen. Brühe zugießen, Spitzen zugeben u. mit Wein verlängern, abgedeckt ca. 10 Min. garen. Mit Salz, Zucker u. Zitronensaft würzen. Nudeln nach Angabe zubereiten u. abgießen.



3. Frischkäse u. Parmesan einrühren u. aufkochen. Nudeln unterheben, mit Salz, Pfeffer abschmecken. Basilikum klein hacken, unterheben.



Tipp des Chaoten: *Mit Basilikum garniert servieren.*



Erstellt von Klaus am 28.04.2017