

SPAGHETTI MIT BÄRLAUCHPESTO UND GEBRATENEN GARNELEN MIT PARMESAN



Zutaten (für 4 Portionen)

Für das Bärlauchpesto:

- 100g Bärlauch
- 2 kleine Knoblauchzehen
- 50g Parmesan
- 50g Pinienkerne
- 200ml Olivenöl
- Salz

Für die Pasta

- 500g Spaghetti
- etwas Salz

Für das Topping

- 20 Riesengarnelen
- Olivenöl zum Anbraten
- Salz
- Pfeffer
- etwas geriebenen Parmesan

Zubereitung

Für das Pesto

Bärlauch waschen und trocken schleudern. Die Pinienkerne ohne Fett in der Pfanne leicht anrösten und abkühlen lassen. Den Parmesan fein reiben. Alle Zutaten mit einem Pürierstab oder Mixer zu einer sämigen Masse fein pürieren. Mit dem Salz abschmecken.

Für die Pasta

Die Spaghetti in ausreichend gesalzenem Wasser nach Packungsanweisung kochen.

Für das Topping

Währenddessen die Garnelen schälen und entdarmen. Anschließend waschen und mit Küchenpapier leicht trocken tupfen. In einer heißen Pfanne mit etwas Olivenöl bei mittlerer Hitze etwa 2-3 Minuten braten. Das Ganze nach dem Braten mit Salz und Pfeffer würzen.

Ein Stück Parmesan reiben.

Die fertigen Spaghetti in einer Pfanne mit dem Pesto vermengen und auf einem tiefen Teller anrichten. Mit den Garnelen garnieren und etwas Parmesan dazu reichen.

Wir wünschen guten Appetit!