

Orecchiette mit Spargel-Pesto und Garnelen

Für zwei Personen

250 g Orecchiette	250 g grüner Spargel	150 g Garnelen
1 Zitrone	2 Knoblauchzehen	50 g geröstete Walnusskerne
25 g Parmesan	75 ml Pflanzenöl	weißer Pfeffer
Olivenöl	Cayennepfeffer	Salz, schwarzer Pfeffer

Einen Topf mit Wasser erhitzen. Die Nudeln hinein geben und gar kochen. Die Spargelspitzen von den Stangen abtrennen und an die Seite legen. Den Knoblauch abziehen. Eine Knoblauchzehe fein hacken. Die Spargelstangen, die Walnüsse, die ganze Knoblauchzehe, den Zitronensaft und das Pflanzenöl in einen Zerkleinerer geben und zu einem Pesto mixen. Den Parmesan reiben und ebenfalls zu dem Pesto geben. Das Pesto mit dem Salz, dem Cayennepfeffer, und dem weißen Pfeffer würzen und abschmecken. Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen. Die Garnelen von der Schale und dem Darm entfernen und in der Pfanne kross braten. Den fein gehackten Knoblauch dazugeben und mit dem Salz und dem Pfeffer abschmecken. Die Garnelen aus der Pfanne nehmen und die Spargelspitzen in die Pfanne geben und etwas anbraten. Die Nudeln mit dem Pesto vermengen und auf einem Teller anrichten. Die Garnelen und die Spargelspitzen hinzugeben und servieren.

Christian Veit am 25. April 2012