

Selbstgemachte Zitronen-Nudeln mit Garnelen

Für zwei Personen

4 Riesen-Garnelen	100 g Parmesan	2 Zitronen
2 Knoblauchzehen	200 g Hartweizengrieß	Hartweizengrieß, Mehl
5 EL Crème double	2 Eier	50 g Butter
Olivenöl	1 Bund glatte Petersilie	schwarzer Pfeffer, Salz

Einen Topf mit Wasser und Salz zum Kochen bringen. Die Eier zusammen mit dem Hartweizengrieß und Salz zu einem geschmeidigen Teig verrühren. Den Teig etwas ruhen lassen. Die Schalen der Zitrone abreiben und anschließend die Zitrone auspressen. Den Parmesan mit einer frischen Reibe über einer Schüssel reiben. Die Garnelen von der Schale befreien, der Länge nach aufschneiden und entdarmen. Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Die Petersilie waschen, gut trocken tupfen und ebenfalls klein hacken. Die Garnelen mit dem fein gehackten Knoblauch und dem Olivenöl marinieren. Den Nudelteig etwas bemehlen, die Arbeitsfläche mit dem Hartweizengrieß bemehlen, den Teig darauf platt kneten, mit Hilfe der Nudelmaschine dünn ausrollen und mit dem feinsten Aufsatz zu feinen Nudeln schneiden. In einer separaten Pfanne die Butter langsam schmelzen lassen und die Crème double zusammen mit der Zitronenschale unterrühren. Das Ganze einige Minuten köcheln lassen. Die Nudeln in das kochende Wasser geben und circa vier Minuten kochen lassen, so dass sie am Ende noch bissfest bleiben. Anschließend das Nudelwasser über einem Sieb abgießen und die Nudeln in die Soße geben. Zusätzlich etwas geriebenen Parmesan unterrühren. In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen, die marinierten Garnelen hineingeben und von beiden Seiten gut anbraten. Die selbstgemachten Zitronen-Nudeln mit den Garnelen auf Tellern anrichten, mit Zitronensaft beträufeln, mit Parmesan, Petersilie und frischen Pfeffer garnieren und servieren.

Ute Zaussinger am 08. Mai 2012