






## Garnelen „Kräuter“ auf Nudeln

 Leicht  25 min  4 Personen

### Zutaten

- 1 Stück Riesengarnelen ohne Schale „Kräuter“
- 500 g Spaghetti
- Salz
- 1 Bund grüner Spargel
- 250 g Kirschtomaten, Rispen
- 40 g Pinienkerne
- 40 g Parmesankäse
- Olivenöl
- Pfeffer
- 4 Stiele Basilikum

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

### Zubereitung

#### Schritt 01

Zunächst Spaghetti nach Packungsanleitung in kochendem Salzwasser garen. Währenddessen das untere Drittel der Spargelstangen schälen. Die Köpfe etwa 5 cm lang abschneiden und die Stangen in 1 cm lange Stücke. Die Kirschtomaten an der Rispe abspülen und in 2er und 3er Segmente aufteilen. Pinienkerne ohne Öl in der Pfanne rösten bis sie braun werden. Den Parmesan reiben.

#### Schritt 02

In einer großen, vorgeheizten Pfanne die Garnelen unter mehrmaligen Wenden, bei mittlerer Hitze für 6-7 Minuten braten. Zeitgleich in einer weiteren großen Pfanne den Spargel in etwas Olivenöl für 2-3 Minuten braten. Die Tomaten zum Spargel geben, mit Salz und Pfeffer würzen und 3 weitere Minuten braten. Spaghetti abgießen und unter Spargel und Tomaten mischen und mit Olivenöl, Salz und Pfeffer würzen.

#### Schritt 03

Nudeln auf vorgewärmte Teller verteilen. Darauf die Garnelen anrichten und mit Pinienkernen, Parmesan und Basilikumblättern garnieren.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür