

FEINES
AUS DER
STEINHOFF
KÜCHE

NUDELN MIT SPARGEL & GARNELEN



Spargelhof
STEINHOFF

NUDELN MIT SPARGEL & GARNELEN

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

400 g Nudeln
500 g weißen & 250 g grünen Spargel
300-400 g Garnelen
etwas Sojasauce
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
½ Bund Frühlingszwiebeln
250 ml Gemüsebrühe
2 – 3 EL Schmand
Salz & Pfeffer
Basilikum
Olivenöl

ZUBEREITUNG

Die Garnelen in etwas Sojasauce mit Salz und Pfeffer marinieren, in etwas Olivenöl kurz anbraten und zur Seite stellen. Den Spargel schräg in ca. 2 – 3 cm breite Stücke, Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden, Zwiebeln fein würfeln, Knoblauch fein hacken. Nudeln nach Packungsanleitung bissfest kochen.

Zwiebel, Frühlingszwiebeln und Knoblauch in etwas Olivenöl anbraten, Spargelstücke dazugeben, 2 – 3 Min mit braten. Dann mit Gemüsebrühe und 2 – 3 Löffel Schmand ablöschen, und 5 – 7 Min köcheln. Je nach Dicke der Spargel prüfen, wann der Spargel noch bissfest sind.

Mit Basilikum, Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss die Garnelen mit restlichem Einlegesud hinzufügen und kurz heiß werden lassen.

Die gekochten Nudeln in die Sauce geben, auf Tellern mit Basilikum garniert servieren.

TIPP: Probieren sie das Rezept mit unseren handgemachten Basilikum- oder Chili-Nudeln aus dem Hofladen. Bei Chili-Nudeln mit dem Würzen erst mal vorsichtig sein, besser nachwürzen.

Noch mehr leckere Rezepte:

📍 spargelhofsteinhoff
www.spargelhof-steinhoff.de

Spargelhof Steinhoff · Alte Holzstraße 4 · 59302 Oelde
02522 - 21 96 · info@spargelhof-steinhoff.de