



# Pappardelle mit Garnelen und grünem Spargel



 Dauer  
25 min.

 Schwierigkeit  
Einfach

## Zutaten

für 4 Portionen

Garnelen gekocht, tiefgefroren	600 g
Limetten	1 St.
grüner Spargel	1 Bund
Salz	
Pappardelle, frisch	500 g
Schalotten	2 St.
Butter	2 Esslöffel
Honig	2 Teelöffel
Gemüsebrühe	200 ml
Schlagsahne	200 g
Pfeffer, weiß	

## Zubereitung

Garnelen am besten über Nacht im Kühlschrank auftauen lassen. Aufgetaute Garnelen waschen und trocken tupfen. Limette heiß waschen, etwa 1 TL Schale fein abreiben, halbieren und Saft auspressen. Spargel waschen, im unteren Drittel schälen und schräg in 0,5 mm dicke Scheiben hobeln oder schneiden.

In einem großen Topf ca. 5 l Salzwasser zum Kochen bringen und Nudeln ca. 4 Min. bissfest garen. Abgießen und abtropfen lassen.

Schalotten halbieren, schälen und würfeln. In einer Pfanne Butter auf mittlerer Stufe erhitzen und Schalotten mit Spargel und Garnelen ca. 3 Min. braten. Mit Honig beträufeln und Brühe und Sahne angießen. Mit Salz, Pfeffer und Limettenschale würzen und ca. 3 Min. köcheln.

Sauce mit Limettensaft abschmecken. Nudeln untermischen und auf Tellern verteilt servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Statt Spargel passen dazu auch in Scheiben geschnittene Zucchini oder Erbsen.

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	739 kcal		
Kohlenhydrate	101 g	Ballaststoff	2 g
Eiweiß	43 g	Fette	17 g