



# Pappardelle-Nudeln mit Garnelen und grünem Spargel



Zeit gesamt  
25min

Zubereitungszeit  
25min

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 EL
Honig	2 TL
Gemüsebrühe	200 ml
Schlagsahne	200 g
Pfeffer, weiß	

## Zubereitung

🔪 Küchenutensilien

großer Topf, große Pfanne, feine Reibe

1. 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.
2. In einem großen Topf ca. 5 l Salzwasser zum Kochen bringen und Nudeln ca. 4 Min. bissfest garen. Abgießen und abtropfen lassen.
3. 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.
4. Sauce mit Limettensaft abschmecken. Nudeln untermischen und Pappardelle-Nudeln mit Garnelen und grünem Spargel auf Tellern verteilt servieren.

Guten Appetit!

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

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt 716 kcal

---

Kohlenhydrate 101 g

---

Eiweiß 43 g

---

Ballaststoffe 2 g

---

Fette 14 g

---