

Grüne Bandnudeln mit Pesto und gebratenen Riesengarnelen



Zutaten für zwei Personen:

2-3 Riesengarnelen
Mehl zum Bestäuben
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Kräuter der Provence
1/2 EL Olivenöl
150 g breite grüne Bandnudeln
4-6 Kirschtomaten (optional)

Pesto:

1 1/2 Töpfe Basilikum
1/2 Bund Petersilie
40 g Pinienkerne
1/2 Knoblauchzehe
1 Prise grobes Meersalz
50 ml Olivenöl
25 g frisch geriebener Parmesan

1. Pesto bereitstellen und Garnelen vorbereiten: längs halbieren, entdarmen, waschen und trocknen. Mit wenig Mehl bestäuben, salzen, pfeffern, mit Kräutern der Provence würzen.
2. Nudeln in reichlich Salzwasser kochen, Garprobe machen. Abgießen, dabei einige EL Nudelwasser aufheben.
3. Die Hälften der Riesengarnelen in wenig Olivenöl in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze zuerst auf der Seite des Panzers braten, bis dieser sich rot verfärbt. Dann Hitze zurücknehmen, umdrehen und gar ziehen lassen. Nicht zu lange braten!
4. 4 EL Pesto in eine

beschichtete Pfanne geben, 1-2 EL Nudelwasser und Nudeln dazugeben, alles erwärmen, nicht kochen.
5. Teller vorwärmen, Riesengarnelen auf Nudeln anrichten. Mit halbierten Kirschtomaten garnieren.

Pesto:

1. Basilikum und Petersilie abmachen, kurz abwaschen und abschütteln und in kleinen Mixbecher geben.
2. Pinienkerne, in Scheiben geschnittene Knoblauchzehe, Meersalz und 2/3 des Olivenöls zugeben. Gründlich durchmischen.
3. Restliches Olivenöl zugeben, nochmals mixen. Fein geriebenen Parmesan unterrühren.

Hinweise:

Eine ansprechende Zusammenstellung, besonders auch für Gäste als erster Gang geeignet.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 40 min, Hauptspeisen, Nudeln, Meeresfrüchte, Krustentiere, italienisch

Rezeptanregung: Restaurant Mario in München, Oktober 2010
Anpassung und Foto: Walter Stand 17.01.2023