Grüne Bandnudeln mit Garnelen

Hier ein extravagantes Rezept für grüne Bandnudeln mit Garnelen. Das überzeugt nicht nur Meeresfrüchteliebhaber.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

220 g	Bandnudeln (grüne)
6 Stk.	Garnelenschwänze
2 Stk.	Orangen
8 Stk.	Kapernbeeren
1 Prise	Basilikum
80 ml	Orangensaft
2 EL	Schlagobers
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Schuss	Olivenöl
1 Prise	Parmesan

Zubereitung

1. Leckere grüne Bandnudeln mit Garnelen brauchen ein wenig Vorbereitung. Die Orangen zuerst schälen, die einzelnen Spalten ablösen, die weißen Häutchen entfernen und filetieren. Basilikum waschen, trocken tupfen und ¾ davon in kleine Streifen schneiden, den Rest ganz zur Seite legen.

2. Einen großen Topf mit 2 Liter Wasser aufsetzen. Diesen salzen und zum Kochen bringen. Die Bandnudeln bissfest kochen. In der Zwischenzeit die Garnelenschwänze säubern und den Darm entfernen, diese dabei halbieren.

3. In einer beschichteten Pfanne Öl heiß werden lasen und die halbierten Garnelen bei geringer

Hitze anbraten. Die Meeresfrüchte mit Salz und Pfeffer würzen und abgetropfte Kapern, Basilikum und die Orangenfilets vermischen. Das Ganze mit Orangensaft ablöschen und kurz einkochen lassen. Geschlagenen Obers untermischen.

4. Die Nudeln abseihen und abtropfen lassen. Olivenöl hinzugeben und gut vermengen eventuell noch ein wenig salzen.

5. Zum Servieren die Nudeln in tiefe Teller geben, mit den Garnelen belegen und Sauce darüber gießen. Zur Seite gelegtes Basilikum zum Garnieren nutzen.

Tipp

Zu den grünen Bandnudeln mit Garnelen einen guten Weißwein reichen.