

# Orecchiette mit Garnelen und Spargel-Pesto

## Für zwei Personen

250 g Orecchiette	4 Garnelen	250 g grünen Spargel
5 Knoblauchzehen	1 Zitrone	2 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin	2 Zweige Basilikum	50 g Walnüsse
50 g Parmesan	150 ml Sonnenblumenöl	40 ml Olivenöl
Chiliflocken, Butter	Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für das Spargelpesto die Walnüsse auf ein Blech geben und fünf Minuten rösten. Das untere Drittel des Spargels schälen. Die Spargelspitzen abschneiden und beiseite legen. Die Knoblauchzehen abziehen. Die Spargelstangen, die Walnüsse, eine Knoblauchzehe, etwas Zitronensaft und das Sonnenblumenöl zu einem Pesto verarbeiten. Den Parmesan reiben und ebenfalls zugeben und mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken abschmecken. Die Orecchiette in Salzwasser garkochen. Die Spargelspitzen in einem Dampfgartopf garkochen. Die Garnelen von Kopf, Schale und Darm befreien und waschen. Die restlichen Knoblauchzehen halbieren. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Knoblauch, Thymian und Rosmarin hineingeben. Die Garnelen darin braten und etwas Butter zufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Nudeln abgießen und in eine Pfanne mit dem Pesto und den Spargelspitzen geben und gut vermengen. Das Basilikum zupfen. Die Nudeln auf Tellern anrichten, die Garnelen auf die Nudel setzen, mit Basilikum garnieren und servieren.

Felix Petzold am 20. Dezember 2012