

Bandnudeln mit Spinat-Basilikum-Pesto und Garnelen

Für zwei Personen

6 Riesen-Garnelen	250 g Tagliatelle	50 g Parmesan
150 g frischen Spinat	50 g Pinienkerne	4 Knoblauchzehen
1 Bund Basilikum	1 Bund Rosmarin	200 ml Schlagsahne
150 ml Olivenöl	Olivenöl, Salz, Pfeffer	

Zunächst einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Die Pinienkerne mit etwas Fett in einer heißen Pfanne rösten. Zwei Knoblauchzehen abziehen und klein schneiden. Den Spinat waschen und verlesen. Den Großteil des Basilikums zupfen und mit dem Spinat klein schneiden. Nun den Parmesan grob reiben und das Ganze zusammen in einen Mixer geben. Anschließend die Hälfte der gerösteten Pinienkerne, etwas Olivenöl, Salz und Pfeffer hinzugeben und alles zerkleinern. Nach und nach das Olivenöl hinzugeben, bis das Pesto eine cremige Konsistenz hat. Anschließend die Tagliatelle in das kochende Salzwasser geben und nicht ganz gar kochen. Die Nudeln kurz vor dem Garpunkt in ein Nudelsieb geben und abtropfen lassen. Nun die Sahne in eine erhitzte Pfanne geben und das fertige Pesto einrühren. Kurz aufkochen und dann die Nudeln hinzugeben. Das Ganze mehrfach umrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Garnelen der Länge nach aufschneiden, von Schale, Schwanz und Darm befreien, dann waschen und trocken tupfen. Die restlichen Knoblauchzehen abziehen und in Scheiben schneiden. Anschließend eine weitere Pfanne mit Olivenöl erhitzen. Den Rosmarin, den Knoblauch und die Garnelen darin braten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das restliche Basilikum zupfen. Die Tagliatelle mit dem Spinat-Basilikum-Pesto und den Garnelen auf Tellern anrichten, mit dem übrigen Basilikum und den restlichen Pinienkernen garnieren und servieren.

Sabine Raithel am 11. April 2013