

# Pasta, Riesengarnelen, Rucola, Kirschtomaten, Parmesan

**Für zwei Personen**

**Für die Pasta:**

200 g Vollkornmehl                      200 g Mehl, Type 402    4 Eier  
2 EL Olivenöl

**Für die Riesengarnelen:**

8 Riesengarnelen, mit Schale    200 g Kirschtomaten    1 Bund Rucola  
50 g Pinienkerne                      100 ml Weißwein        1 Schote Chili, rot  
2 Knoblauchzehen                      Olivenöl                      Salz  
schwarzer Pfeffer

**Für die Garnitur:**

20 g Parmesan                              2 EL süßer Balsamico

Das Mehl in einer Schüssel mit den Eiern, dem Olivenöl und drei Esslöffeln lauwarmen Wasser zu einem Teig verkneten. Anschließend mit der Nudelmaschine zu einem dünnen Teig ausrollen und in Streifen schneiden. In einem Topf Wasser zum Kochen bringen, salzen und die Nudeln darin kochen bis diese al dente sind.

Die Riesengarnelen der Länge nach am Rücken aufschneiden, trockentupfen und vom Darm und der Schale befreien. Die Schalen in einer Pfanne mit dem Olivenöl leicht anrösten, damit die Pfanne den Geschmack der Garnelen erhält. Die Schalen danach aus der Pfanne nehmen. Den Knoblauch abziehen, die Chilischote längs aufschneiden, von Scheidewänden sowie den Kernen befreien und beides klein schneiden. Anschließend in der Pfanne kurz anbraten und die Garnelen hinzugeben. Abschließend mit Weißwein ablöschen sowie mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Parmesan reiben und die Pinienkerne kurz ohne Fettzugabe in einer Pfanne anrösten. Die Kirschtomaten vierteln und den Rucola waschen sowie trocken schleudern.

Die fertigen Nudeln in der Garnelenpfanne zusammen mit den Kirschtomaten, dem Rucola und den Pinienkernen schwenken.

Die Pasta mit der Riesengarnelen, dem Rucola und den Kirschtomaten auf Tellern anrichten, mit Parmesan, dem süßen Balsamico und Pinienkernen garnieren und servieren.

Julia Fassbender am 10. Juni 2015