

Bandnudeln mit Garnelen, Zucchini und Karotten-Streifen

Für zwei Personen

Für die Garnelen:

200 g Garnelen 1 Knoblauchzehe 100 g Butter

2 EL Olivenöl Salz Pfeffer

Für Zucchini, Karotten:

1 kleine Zucchini 2 Karotten 1 Zwiebel

100 ml Gemüsefond 2 EL Olivenöl 1 TL Paprikapulver

1 TL Chilipulver Salz Pfeffer

Für die Bandnudeln:

220 g Nudel-Mehl, Typ 405 2 Eier 2 Eigelb

1 TL Olivenöl 1 Prise Salz

Für die Garnitur:

1 Bund Basilikum

Für die Garnelen:

Die Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Garnelen säubern.

Etwas Olivenöl in einer Pfanne heiß werden lassen und Garnelen scharf anbraten. Feingehackten Knoblauch und Butter dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und Garnelen glasig garen.

Für Zucchini, Karotten:

Zwiebel abziehen, halbieren und in kleine Würfel schneiden. Zucchini waschen, abtupfen und in sehr feine Streifen schneiden. Karotten schälen und ebenfalls in feine Streifen schneiden.

Olivenöl in einer Pfanne heiß werden lassen und Zwiebeln und Karottenstreifen andünsten. Zucchiniestreifen ca. 5 Minuten später dazugeben. Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Chilipulver und Gemüsefond abschmecken.

Für die Bandnudeln:

Mehl, Eier, Eigelb, Öl und Salz in die Küchenmaschine geben und ca. 5 Minuten kneten. Den Teig von Hand zu einer glatten Kugel verkneten, in Frischhaltefolie wickeln und in den Kühlschrank legen.

Den Teig aus der Folie nehmen, vierteln, flach drücken und mit dem Nudelholz ausrollen. Ausgerollten Teig durch die Nudelmaschine mit drehen. Teig gleichmäßig zur dünnen Bahn walzen. Anschließend mit Bandnudelaufsatz der Nudelmaschine in dünne Streifen schneiden. Die Nudelstreifen in kochendes Salzwasser geben, wenn sie oben schwimmen in einem Sieb abgießen.

Für die Garnitur:

Basilikum abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Basilikum garnieren und servieren.

Peter Gries am 02. Juli 2018