

Nudel-Salat mit Spargel und Crevetten

Für vier Portionen

250 g Orecchiette-Nudeln	1 Bund grüner Spargel	1 Bund weißer Spargel
4 getrocknete Tomatenfilets	150 g Kirschtomaten	3 EL Olivenöl
3 EL Weißweinessig	1 TL Senf	200 g Crevetten
1 Bund Kerbel	1 Baguette	2 Knoblauchzehen
3 EL Olivenöl	Pfeffer, Zucker, Salz	

Nudeln in reichlich Salzwasser al dente kochen, abgießen und abkühlen lassen. Den weißen Spargel ganz, den grünen Spargel im unteren Drittel schälen und die Enden abschneiden. Die Spargelstangen in drei Zentimeter lange Stücke schneiden. Diese zwei bis drei Minuten in kochendem Salzwasser blanchieren, herausheben und in Eiswasser abschrecken. Abgießen und abtropfen lassen. Die getrockneten Tomatenfilets klein schneiden, die Kirschtomaten abrausen und halbieren. Aus Olivenöl, Weißweinessig, Senf, etwas Salz, Pfeffer und Zucker ein Dressing anrühren. Kräftig abschmecken und mit den Orecchiette, Spargelstücken, Tomaten und Crevetten in einer Schüssel mischen. Den Kerbel abzupfen und unter den Salat mischen. Baguette in Scheiben schneiden. Eine Knoblauchzehe schälen und ebenfalls in Scheiben schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Baguettescheiben mit dem Knoblauch darin anbraten, mit etwas grobem Meersalz würzen. Den Salat in Portionsschalen anrichten, mit Kerbel garnieren und das Baguette dazu reichen.

Horst Lichter am 22. Juni 2013