

Pasta mit Spargel-Garnelen-Hollandaise

etwa 3 Portionen



gelingt leicht



bis 40 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Pasta:

250 g Bandnudeln
Salz

Spargel:

500 g weißer Spargel
etwas Zucker
etwas Salz

Garnelen-Hollandaise:

200 g tiefgekühlte Riesengarnelen (King Prawns
ohne Schale)
2 rote Chilischoten
3 EL Olivenöl
etwas Salz
etwas frisch gemahlener Pfeffer
125 ml kaltes Wasser
1 Btl. Soßenpulver Hollandaise
1 Be. Dr. Oetker Crème double (125 g)



1. Pasta: Bandnudeln nach Packungsanleitung in Salzwasser kochen.

2. Spargel: Spargel schälen und dritteln. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Etwas Zucker, Salz und Spargel hineingeben und in 10-15 Min. gar kochen.

3. Garnelen-Hollandaise: Garnelen nach Packungsanleitung auftauen lassen. Chilischoten putzen und fein hacken. In einer Pfanne das Öl erhitzen. Chilischoten und Garnelen darin unter Wenden anbraten. Garnelen aus der Pfanne nehmen. Wasser mit Soßenpulver in einem Becher verrühren, in die Pfanne einrühren und aufkochen. Crème double unterrühren.

4. Nudeln auf einer Platte anrichten. Spargel, Garnelen und die Hollandaise darauf verteilen.

Pro Portion / Stück: E: 29 g, F: 37 g, Kh: 71 g, kJ: 3.063, kcal: 734