



## Spargel-Pasta mit Riesengarnelen

Schritte: 5

Schwierigkeitsgrad: Leicht

### Zutaten

20 Portionen

1 kg	grüner Spargel	1 kg	weißer Spargel
40	Riesengarnelen	2 kg	Spaghetti
10	Knoblauchzehen	5	Zwiebeln
500 g	Pecorino	1 L	Sahne
500 ml	Weißwein	1/8 L	Olivenöl
	Schnittlauch zum Garnieren		Salz und Pfeffer

### Zubereitung

1. Grünen Spargel im unteren Drittel schälen, weißen Spargel vom unteren Drittel trennen und schälen und in gleichmäßige Stücke schneiden.
2. Garnelen säubern und zusammen mit Knoblauch und Zwiebelwürfeln in Olivenöl anschwitzen.
3. Spargel dazugeben und mit Weißwein ablöschen. Auf die Hälfte der Flüssigkeit einkochen lassen und mit Sahne auffüllen.
4. Auf mittlerer Hitze einkochen lassen und abschmecken. Spaghetti auf 2/3 fertig kochen, mit der Sauce vermengen, Pastawasser dazugeben und unter stetigem Rühren cremig einköcheln.
5. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, anrichten und mit Schnittlauch und Pecorino garnieren.