

asparagus meets shrimps

250g kompakte Nudeln (z.B.: Barilla Gemelli oder Castellane)
nach Anleitung kochen, abgießen

10 Stangen grüner Spargel
in 3-4 cm lange Stücke schneiden, die Köpfe separieren

125g Garnelen Provencale
in der Wok-Pfanne mit

1 EL Butter und

1 Knoblauchzehe (gehackt) gut braten.
Die Garnelen aus dem Sud heben und beiseite stellen

Den grünen Spargel (die Köpfe etwas später)
in den Wok geben und braten.

4-5 Chilifäden und

1 TL gekörnte Brühe mit etwas kochendem Wasser
dazu geben, 2 Minuten köcheln lassen.

Die Garnelen zurück in die Pfanne

100 ml Sahne zugeben und

mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Soße nötigenfalls etwas binden.

Nudeln dazu geben und unterrühren.