

Penne mit Orangensauce, Spargel und Garnelen

Rezept für 2 Personen

2 unbehandelte Saftorangen

1 rote Chilischote

1 Knoblauchzehe

1/2 TL Speisestärke

400 g grüner Spargel

250 g Penne

Salz, Pfeffer

1 EL Olivenöl

6-10 Riesengarnelen (ohne Schale)

Basilikum

1. Für die Sauce von 1/2 Orange die Schale fein abreiben. Orangen auspressen, Orangenschale zum Saft geben. Saft auf 125 ml einkochen lassen. Chili längs halbieren, entkernen und in feine Würfel schneiden. Knoblauch fein hacken und mit den Chiliwürfeln zum Orangensaft geben. Speisestärke mit etwas kaltem Wasser verrühren und die Orangen-Chili-Sauce damit leicht binden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sauce warm stellen.

2. Spargel im unteren Drittel schälen, die Enden abschneiden und den Spargel in 3-4 cm große Stücke schneiden.

3. Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen, 3-5 Min. vor Ende der Garzeit den Spargel zugeben. Nudeln mit Spargel in einem Sieb gut abtropfen lassen.

4. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Garnelen darin von jeder Seite kurz anbraten. Orangensauce zum Kochen bringen. Nudeln, Spargel und Garnelen in einer vorgewärmten Schüssel mit der Orangen-Chili-Sauce mischen. Auf Tellern anrichten und mit abgezipften Basilikumblättern garniert servieren.

