

Einfach. Gut. Bachmeier Nudelfleckerl mit Garnelen

[BR br.de/br-fernsehen/sendungen/bachmeier/einfach-gut-bachmeier-nudelfleckerl-mit-garnelen-rezept-102.html](http://br.de/br-fernsehen/sendungen/bachmeier/einfach-gut-bachmeier-nudelfleckerl-mit-garnelen-rezept-102.html)



Nudelfleckerl mit Garnelen

Rezept für 4 Personen

- 16 Garnelen (ohne Kopf, mit Schale)
- 1 Schalotte
- 2 EL Butter
- Olivenöl zum Braten
- 2 Knoblauchzehen (angedrückt)
- 100 ml Weißwein
- ½ Chilischote
- 1 Zweig Thymian
- Salz
- 16 Lasagneplatten
- 8 kleine bunte Karotten mit Grün
- 2 Frühlingszwiebeln
- ca. 20 Zuckerschoten
- Pfeffer aus der Mühle
- Cayennepfeffer
- 2 Stiele Basilikum

Zubereitung:

1. Die Garnelen schälen, am Rücken entlang einschneiden und den Darm entfernen, Garnelen waschen und trocken tupfen. Die Schalen waschen und abtropfen lassen.
2. Die Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden. 1 EL Butter und etwas Olivenöl in einem Topf aufschäumen, Schalotte und Knoblauch darin kurz anrösten. Die Garnelenschalen dazugeben und anrösten. Mit dem Wein und der gleichen Menge Wasser ablöschen, Chilischote und Thymian putzen und waschen. Beides dazugeben und die Flüssigkeit sämig einkochen lassen. Danach durch ein Sieb streichen.
3. Salzwasser in einem ausreichend großen Topf aufkochen. Die Lasagneplatten grob brechen und in dem Wasser nach Packungsanweisung bissfest garen.
4. Inzwischen die Karotten putzen, schälen und der Länge nach halbieren. Die Frühlingszwiebeln putzen und waschen. Das Grün der Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden. Das Weiße halbieren und mit den Karotten die letzten 2 Minuten im Kochwasser mit den Nudeln blanchieren.
5. Übrige Butter und etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Garnelen darin anbraten und wieder herausnehmen. Die Zuckerschoten putzen, waschen und trocken tupfen. Die Schoten in feine Streifen schneiden und in der Pfanne andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit dem Garnelensud aufgießen und die Flüssigkeit einkochen lassen.
6. Die Nudelplatten und das Gemüse aus dem Wasser nehmen, zu den Zuckerschoten geben und gut durchschwenken. Das Grün der Frühlingszwiebeln hinzufügen. Die Garnelen dazugeben und alles kräftig durchschwenken. Falls die Nudeln zu trocken sind, mit etwas Kochwasser aufgießen. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken. Die Nudelfleckerl auf Tellern anrichten und mit Basilikum garnieren.