Bandnudeln mit grünem Spargel, Spargelpesto und Riesengarnelen

Zutaten für 3 Portionen:
500 g Spargel, grüner
1/8 Liter Öl, (Sonnenblumenöl)
25 g Walnüsse
40 g Parmesan
1 Spritzer Zitronensaft
1 Zehe Knoblauch
½ TL Brühe, gekömte
etwas Chili, getrocknet
Salz und Pfeffer
Zucker
300 g Bandnudeln
2 EL Olivenöl
9 Riesengarnelen

Den Spargel im unteren Drittel schälen und die Spitzen abschneiden. Die Spargelspitzen im kochenden Salzwasser 2 Minuten kochen und dann kalt abschrecken. Für das Pesto die Spargelstiele in Stücke schneiden und mit Öl, Walnüssen, Parmesan, Zitronensaft und Knoblauch in der Moulinette zerkleinern. Dann mit Salz, Pfeffer, Zucker und gekörnter Brühe abschmecken.
Die Bandnudeln in gesalzenem Wasser al dente kochen.
In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen und die Spargelspitzen darin braten bis sie den richtigen Biss haben. Riesengarnelen nur kurz dazu geben und nach dem Anbraten wieder herausnehmen. Die Nudeln abgießen und zu den Spargelspitzen in die Pfanne geben. Riesengarnelen und Pesto dazu und alles gut durchrühren und erhitzen.