

# Martina & Moritz | Tagliatelle oder Fettuccine mit grünem Spargel, Garnelen und scharfen Bröseln

 [happy-mahlzeit.com/2021/03/16/martina-moritz-tagliatelle-oder-fettuccine-mit-gruenem-spargel-garnelen-und-scharfen-broeseln/](https://happy-mahlzeit.com/2021/03/16/martina-moritz-tagliatelle-oder-fettuccine-mit-gruenem-spargel-garnelen-und-scharfen-broeseln/)

Tagliatelle sind feine Bandnüdchen mit einer Breite von 5-6 mm

Fettuccine sind Bandnudeln mit einer Breite von ca. 1 cm

## Zutaten für 4 Personen:

- Tagliatelle bzw. Fettuccine nach dem Grundrezept
- 1 Bund grüner Spargel, ca. 300 g
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1/2 grüne Chilischote
- 1/2 rote Chilischote
- 2 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- Muskat
- Petersilie oder Kerbel
- 30 g Parmesan, frisch gerieben

## Nach Belieben:

- 250 g Garnelenschwänze
- 1 gestrichener TL Speisestärke
- Scharfe Brösel, siehe Rezept unten

## Zubereitung:

Den Spargel waschen und die unteren zwei Drittel sorgsam schälen. Die Spargelspitzen abtrennen und die restlichen Spargelstangen in Stücke schneiden. Zwiebeln, Knoblauch und Chili fein würfeln und in Olivenöl andünsten. Alles gut würzen und die Stücke vom unteren Teil des Spargels zufügen. Wenn diese weich sind, die Spargelspitzen zufügen.

Wenn Garnelen hinzugefügt werden, diese putzen, schälen, wenn nötig entdarmen, längs halbieren, mit Speisestärke überpudern und gut einreiben. Zum Spargel in den Topf geben und 2 Minuten dünsten. Alles abschmecken, gehackte Petersilie oder Kerbel untermischen und die tropfnassen Nudeln hinzufügen.

## Scharfe Brösel

### Zutaten für 4 – 6 Personen:

- ca. 100 g Semmelbrösel oder Panko
- 3 EL Olivenöl

### **Nach Belieben:**

- 2 – 3 Knoblauchzehen
- 1 getrocknete Chilischote

### **Zubereitung:**

Die Brösel im heißen Öl in einer Pfanne vorsichtig rösten. Dabei die Knoblauchzehen durch die Presse zufügen. Die entkernte Chilischote in feine Stückchen schneiden und ebenfalls hinzufügen.

Aufpassen, dass die Brösel nicht zu dunkel werden.

Hält sich in einem Schraubglas monatelang und passt überall da, wo man Knusper-Crunch mag. Geht übrigens auch mit Butter.

Rezept: Martina Meuth & Bernd Neuner-Duttenhofer

Quelle: Kochen mit Martina & Moritz vom 3.6.2017

Episode: Pasta – Am liebsten selbstgemacht