

Karamelisierter Spargel mit Zimtnudeln und Erdbeercreme

4 EL ZUCKER
400 G SPARGEL
100 ML ORANGENSAFT
BUTTER
RAPSKERNÖL
1 TL ZIMT
PRISE SALZ
PRISE CHILI
500 G SCHUPFNUDELN
300 G ERDBEEREN
3 EL ERDBEERLIKÖR
100 ML SAHNE
10 MINZEBLÄTTER

4 El Zucker in der Pfanne leicht karamelisieren. Den Spargel schälen und in Schupfnudelgröße schneiden und dann zum Karamel geben, aber nicht rühren. (Karamel klebt am Löffel) Dann mit Orangensaft ablöschen.

Butter oder Rapskernöl hinzugeben, damit die Nudeln später nicht anbrennen und mit Zimt, Salz und Chili abschmecken.

Die Schupfnudeln in die Pfanne geben und durchschwenken. 150 g Erdbeeren je nach Größe vierteln oder halbieren und dann unter die heißen Schupfnudeln heben.

150 g Erdbeeren, Zucker und den Likör mit einem Stabmixer pürieren. Sahne leicht aufschlagen und dann unter das Erdbeerpüree heben.

2 El Butter in der Pfanne zerlassen, Minzeblätter kleinschneiden und in der Butter anschwitzen.

Die Schupfnudel-Spargelmischung auf einem Teller anrichten und mit der Erdbeercreme großzügig verzieren.

Zum Abschluss die Minzeblätter auf den Nudeln verteilen.

Guten Appetit!

