PASTA wie aus meinem Pop Up RESTAURANT!

Sie sehen gerade einen Platzhalterinhalt von **Standard**. Um auf den eigentlichen Inhalt zuzugreifen, klicken Sie auf den Button unten. Bitte beachten Sie, dass dabei Daten an Drittanbieter weitergegeben werden.

Inhalt entsperren
Weitere Informationen

In diesem Video zeige ich dir mein beliebtes **BÃ¤rlauch-Pasta Rezept** genau so, wie ich es in meinem Pop-Up Restaurant serviere. Frischer BÃ¤rlauch sorgt fÃ¼r eine intensive, aromatische Note und eine richtig schÃ¶ne grÃ¼ne Farbe auf dem Teller.
Dazu kommen saftige **Garnelen** und perfekt gebratener **Spargel**, der das Ganze **saisonal** abrundet.

Das Rezept ist nicht nur extrem lecker, sondern auch schnell gemacht und perfekt fÃ¼r alle, die mit wenig Aufwand ein hochwertiges Gericht zaubern wollen. Ideal fÃ¼r den FrÃ¼hling, wenn BÃ¤rlauch und Spargel Hochsaison haben.

Wenn du Lust auf ein *frisches*, modernes **Pasta-Gericht** hast, das nach Restaurant schmeckt, bist du hier genau richtig.

REZEPT:
2 Bund BÃ¤rlauch
1 Schale Kirschtomaten
1 Becher Schlagsahne
6-8 GroÃ?e Garnelen
Kresse
500g Spargel
300g Band Nudeln
1 Rote Peperoni
1 Zwiebel
1 Priese Knoblauchsalz