

## 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 **BÄrrlauch-Pasta Rezept** genau so, wie ich es in meinem Pop-Up Restaurant serviere. Frischer BÄrrlauch sorgt für eine intensive, aromatische Note und eine richtig schöne grüne 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 für alle, die mit wenig Aufwand ein hochwertiges Gericht zaubern wollen. Ideal für den Frühling, wenn BÄrrlauch 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 BÄrrlauch
- 1 Schale Kirschtomaten
- 1 Becher Schlagsahne
- 6-8 Große Garnelen
- Kresse
- 500g Spargel
- 300g Band Nudeln
- 1 Rote Peperoni
- 1 Zwiebel
- 1 Priesse Knoblauchsatz