**Garnelen mit selbst gemachten Petersilien-Bandnudeln und Lauchgemüse**



**Das brauchst du:**

***Für die Nudeln:***

300 g Mehl

3 Eier

Eine Handvoll geschnittene Petersilie

***Für die Soße:***

1 Lauch

1 Zwiebel

Etwas Schlagsahne

150 ml Gemüsebrühe

Salz, Pfeffer, etwas Curry

1 Packung TK-Garnelen (soll es ein vegetarisches Gericht sein, einfach die Garnelen weglassen)

**So machst du´s richtig:**

1. Gib die Eier in eine große Schüssel.
2. Gib die Petersilie, die du vorher geschnitten hast, dazu und püriere dieses Gemisch mit einem Pürierstab.
3. Gib das Mehl dazu und knete mit den Händen einen glatten, geschmeidigen Teig.
4. Gib den Teig durch eine Nudelmaschine oder rolle ihn aus und schneide Bandnudeln daraus.
5. Gib die Nudeln dann auf ein Blech.
6. Stelle einen großen Topf mit reichlich Salzwasser auf und lass das Wasser kochen.
7. Schneide die Zwiebel in kleine Würfelchen.
8. Schneide den Lauch in kleine Scheiben.
9. Brate in einer Pfanne die Garnelen mit etwas Öl oder Butterschmalz an.
10. Gib die Zwiebelwürfelchen dazu.
11. Lösche mit der Gemüsebrühe ab.
12. Gib den Lauch ebenfalls dazu.
13. Gib die Nudeln in das kochende Salzwasser (das dauert nicht lange, nach 3 Minuten sollten sie gut sein).
14. Gieße die Nudeln ab und gib sie ebenfalls in die Pfanne.
15. Verfeinere mit etwas Schlagsahne.
16. Würze mit Salz, Pfeffer und/oder etwas Curry.