

Gemelli in Hummer-Sauce



Benötigt etwas längere Garzeit

Mit Hummerbutter kann man schöne Saucen und Suppen zubereiten. Saucen für Fisch und Meeresfrüchte. Oder auch Surf'n'Turf, also ein Gericht sowohl mit Fleisch als auch mit Fisch. Auch für Suppen ist Hummerbutter geeignet. So für Fisch- oder Meeresfrüchte-Suppen. Oder man kann sie auch für eine Bouillabaise verwenden und diese ein wenig abwandeln.

Man kann sie auch für eine einfache Sauce für Pasta, Reis oder Klöße verwenden. Wie in diesem Rezept.

Ich habe einfach einige Esslöffel Hummerbutter verwendet, sie mit einem trockenen Weißwein verlängern und etwas nachgewürzt.

Dazu gibt es als Beilage italienische Gemelli.

Für 2 Personen

- 2 EL Hummerbutter
- Soave
- Salz

- Pfeffer
- 350 g Gemelli
- Parmigiano Reggiano
- Petersilie

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 2 Min. | Garzeit 12 Min.



Rötlich durch Hummerbutter

Petersilie kleinwiegen.

Pasta nach Anleitung zubereiten.

Hummerbutter in einem Topf erhitzen.

Mit einem großen Schluck Soave ablöschen.

Mit Salz und Pfeffer würzen. Sauce abschmecken.

Kochwasser der Pasta abschütten. Pasta zur Sauce geben und alles gut vermischen.

Pasta mit Sauce auf zwei tiefe Pasta-Teller verteilen.

Mit frisch geriebenem Parmigiano Reggiano garnieren.

Petersilie darüber streuen.

Servieren. Guten Appetit!