

GINHEIMER ZITRONEN PASTA



400g Pasta kochen

parallel 2 feingehackte Schalotten

3 feingehackte Knoblauchzehen

2 Zweige Rosmarin

2 EL Olivenöl in einer großen Pfanne anschwitzen

500g Riesengarnelen dazugeben, kurz anbraten

mit 100ml Ginheimer Mosel Dry ablöschen

Saft einer 1/2 Zitrone und den Zitronenabrieb dazugeben

mit 200ml Fischfond & 250ml Sahne kurz einkochen

mit Salz & Pfeffer abschmecken ggfs. noch Zitronensaft dazu

fertig gekochte Pasta in der Soße unterheben und

mit frisch gehobelten Parmesan garnieren

