

GARNELEN AUF SAFRANLINGUINI

Rezept von www.daskochbuch.eu



Zutaten:

- 400 g Linguini
- 400 g TK Garnelen
- 500 g Mascarpone
- 1 P. Safran
- etwas Knoblauch
- Paprikapulver edelsüß
- Butter
- Salz
- Pfeffer

Dekoration:

- Dill
- Zitronenscheiben

Zubereitung:

Linguini in Salzwasser al dente kochen. Garnelen salzen, pfeffern und in etwas Butter bei schwacher Hitze garen. Mascarpone mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Safran und Knoblauch würzen. Die gekochten Linguini in eine Pfanne geben und mit dem gewürzten Mascarpone vermischen, bei schwacher Hitze erwärmen bis der Mascarpone zergangen ist. Safranlinguini anrichten, Garnelen darüber geben, mit Zitronenscheiben und Dill garniert anrichten.