

GIN ZITRONEN LINGUINE



- 8 WACHOLDERBEEREN
- 3 EL OLIVENÖL
- 200ML SCHLAGOBERS
- 200G LINGUINE
- 3CL CARGINTHIA
- 6 EL PARMESAN
- 1 KNOBLAUCHZEHE
- 1 ZITRONE
- SALZ & PFEFFER
- BASILIKUM

1. Zuerst die Linguine in einem Topf mit Salzwasser al dente kochen und in einem Sieb abgießen. Die getrockneten Wacholderbeeren und den Knoblauch fein hacken.
2. In der Zwischenzeit das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Wacholderbeeren und den Knoblauch darin sanft 2 Minuten anrösten, dann mit Gin und Schlagobers ablöschen.
3. Nun die Sauce 3-5 Minuten auf kleiner Flamme sanft einreduzieren lassen, anschließend den Parmesan einrühren, mit einem Hauch Salz & Pfeffer abschmecken und noch warm mit den Linguine vermischen.
4. Mit Zitronen beträufeln und Basilikum garnieren.