Nudeln Rezepte

Penne mit Hummer

Anzahl: 4
Gattung: Teigwaren, Mehlspeisen, Nudeln

200	g	Penne			Salz
1		Hummerschwanz			Weisser Pfeffer
		-oder	1	Teel.	Gekörnte Hühnerbrühe
		-Langustenschwanz	200	g	Sahne
1	Essl.	Butter	1	Teel.	Zucker
1		Bd. Petersilie	2	cl	Cognac

Penne in viel heißem Wasser nicht zu weich garen. Lieber eine Minute zu wenig als eine zuviel.

Hummerschwanz in Nuss große Stücke zerteilen, dabei in der Schale lassen, das gibt ein zusätzliches Aroma.

Die Hummerstücke in einer großen Pfanne mit Butter sautieren. Mit Pfeffer und Salz würzen und zwei Minuten auf dem Feuer lassen.

Die abgeschreckten und abgetropften Penne in die Pfanne geben. Heiße Hühnerbrühe dazugeben und mit Sahne und Cognac abrunden.

Ganz heiß einkochen lassen, so ca. zwei bis drei Minuten, dann auf eine Servierplatte geben, mit weißen Pfeffer nachwürzen und mit gehackter Petersilie bestreuen.