

LINGUINE MIT ATILUS KAVIAR – KOOPERATION

*** Dieses Rezept enthält Werbung*

Heute habe ich ein ganz besonderes Rezept für euch – auch wenn es unglaublich schnell gemacht ist. Vor Kurzem gab es hier ja zum Hochzeitstag die herzhaften [Kräuter-Pancakes mit Kaviar](#) und ich habe euch von dem ganz wunderbaren Attilus Kaviar vorgeschwärmt den ich schon vor Jahren auf einem [tollen Event im Hotel Palace](#) kosten durfte. Damals hat Robin Freeman als Markenbotschafter ein paar tolle Rezeptideen vorgeschlagen und irgendwie sind mir die Linguine mit Attilus Kaviar dauerhaft im Gedächtnis geblieben. Ich liebe Pasta einfach, aber kann man Kaviar einfach so in einem Alltagsgericht verwenden? Ich war (aus meiner Sicht) unglaublich mutig und habe es einfach darauf ankommen lassen. Und was soll ich sagen – es war unglaublich lecker! Natürlich ist eine in Creme fraîche geschwenkte Pasta mit ein paar frischen Kräutern ohnehin lecker, aber der weiche Royal Siberian Caviar von Attilus macht aus diesem absolut einfachen Rezept ein kleines Highlight. Nur eines vorweg – die Pasta macht unglaublich satt...!



ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

150g Linguine

2-3 junge Blätter Zitronenmelisse

1 Blatt marokkanische Minze

2 Zweige Estragon

1/2 Schalotte

Pfeffer & Salz

150g Creme Fraîche

1/2 Zitrone

20-30g Royal Siberian Caviar**



ZUBEREITUNG:

Die Schalotte schälen und die Kräuter von den Blattstängeln zupfen. Alles in einen kleinen Mixer geben und kurz beiseite stellen.

Für die Linguine einen Topf Salzwasser zum kochen bringen und die Pasta darin al dente kochen. Zwei Tassen vom Nudelwasser beiseite stellen und die Pasta abgießen.

Die Linguine zurück in den Topf geben. Einen Schluck Nudelwasser zu den Kräutern in den Mixer geben und alles fein mixen. Die Kräuter zusammen mit der Creme Fraîche unter die Pasta mengen, nach und nach etwas Nudelwasser dazu geben bis die Sauce die gewünschte Konsistenz hat und

alles mit Pfeffer und Salz würzen.

Die Nudeln mit einem Spritzer Zitronensaft abschmecken und auf passende Teller verteilen.

Am Ende eine großzügige Nocke Kaviar auf der Pasta platzieren und die Linguine mit Attilus Kaviar sofort servieren. Der Kaviar soll nicht garen! Wer sich unsicher ist kann den Kaviar auch erst am Tisch auf die Pasta setzen - so kann man das Ganze sogar noch etwas mehr zelebrieren.



Jetzt kann jeder selbst entscheiden ob er den Kaviar untermengt oder lieber nach und nach mit auf die Gabel nimmt.

Genießt eure Pasta!



*** Der Kaviar für diese Rezept wurde mir von Attilus Kaviar zur Verfügung gestellt. Das Rezept für meine Linguine mit Attilus Kaviar und meine Meinung zum Produkt sind davon nicht beeinflusst.*