



INDISCHE TRAUM-GAMBAS

von Nicole Schanz



ZUTATEN

Vorspeise für ca. 4 Portionen

1 Knoblauchzehe
Omas Butteröl*
200 ml Rosé-Wein
250 - 300 ml Sahne
8-12 Gambas ohne Schale, roh

1-2 TL Indien Traum* (aktiviert mit 2-4 TL Wasser)
Regenbogen Pfeffer* nach Geschmack
ggf. etwas Mehl zum Abbinden
Pasta nach Gusto

ZUBEREITUNG

Knoblauchzehe fein hacken, in Omas Butteröl dünsten (nicht dunkel werden lassen, wird sonst bitter!).

Mit Wein angießen und einreduzieren lassen.
Sahne und Gewürze zugeben.

Ggf. mit Mehl abbinden und abschmecken.

Gambas zugeben und kurz gar ziehen lassen.

Zeitgleich Pasta al dente garen und gemeinsam servieren.

Tipp:

Wer die leckeren Gambas als Hauptgericht genießen möchte, erhöht die Zutaten entsprechend.

*Edelschmaus Originalprodukt