

Rezept Fettuccine mit Safransauce

Rezept Fettuccine mit Safransauce

Zutaten:

400 – 500 g Fettuccine (Bandnudeln)

2 Schalotten

Zucchini

4 – 6 EL Parmesan oder Pecorino

2 – 3 EL Schlagrahm

0,1 – 0,2 l Rinderbrühe, Hühnerbrühe, Gemüsebrühe oder Brühe

3 EL Olivenöl

Bd glatte Petersilie

Bd Basilikum

0,1 g Safranpulver oder Safranfäden

Wasser

frisch gemahlene Meersalz,

frisch gemahlener schwarzer oder weißer Pfeffer

Zubereitung:

Einen großen Topf gut gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.

Sobald das Wasser kochen sollte, die Teigwaren zugeben.

Die Fettuccini in 8 – 10 Minuten bissfest (al dente) kochen.

Die Schalotten schälen und feinwiegen.

Die Zucchini waschen, mit Küchenpapier trocknen, den Stielansatz entfernen und mit dem

Gemüseschäler abschälen.

Die Schalen in Streifen schneiden.

Die Petersilie waschen, alles Unschöne aussortieren, durch Ausschlagen trocknen und feinwiegen.

Das Basilikum waschen, alles Unschöne aussortieren und durch Ausschlagen trocknen.

In einer Tasse den Safran in wenig Wasser durch rühren auflösen.

In einem Topf die Schalotten in Öl andünsten.

Die Petersilie zufügen und kurz mitdünsten.

Mit der Flüssigkeit ablöschen, salzen, pfeffern, Sahne, Käse, Safran zufügen und leise schmoren lassen(ca. 8 Minuten).

Gegen Ende der Kochzeit, die Zucchinschalenstreifen zufügen.

Die Fettuccini in einem Küchensieb abgießen und abtropfen lassen.

Die Nudeln in die Sauce geben und mit zerzupften Basilikumblättchen alles gut vermengen.

Abschmecken und eventuell nachwürzen.

Zurück zu den Italienischen Rezepten

Zurück zu den Nudelrezepten