

Safran - Nudeln

Zutaten für: 1 Rezept

ORIGINELL UND FEIN

Zutaten für Portionen		
320	Gramm	Kurzteigwaren, z.B. kurze Bandnudeln (L)
2	klein.	Schalotten
2	Pack.	Safran (egal ob Fäden oder Pulver)
1	Bund	Glatte Petersilie
1 1/2	Ltr.	Brühe
1	Essl.	Öl, etwas Butter
3	Essl.	Geriebenen Käse (L)
150	ml	Trockener Weisswein (L)
		Salz

Anleitung:

Schalotten ganz fein würfeln und in Öl und Butter dünsten. Die Nudeln dazu geben und anrösten, als ob es ein Risotto wäre. Mit dem Wein ablöschen und verdunsten lassen. Den Safran in einem Schöpflöffel Brühe auflösen und zu den Nudeln geben. Nach und nach immer wieder Brühe hinzufügen, bis die Nudeln al dente sind. Zum Schluss mit etwas Butter verfeinern, mit Salz abschmecken, die gehackte Petersilie und dann noch den Käse darüber streuen.