

Tagliatelle mit Safran

Zutaten für: 4 Personen

250	Gramm	Tagliatelle
100	ml	Sahne
2	Stangen	Porree
1/4	Gramm	Puren Safran Crocus
		Gemüsebrühe
25	Gramm	Geriebenen Parmesan
30	Gramm	Butter
		Salz, Pfeffer

Anleitung:

Zubereitungszeit ca. 30 Min.

Eine Stunde vor Beginn der Kochzeit den Safran in eine Tasse mit heißer Brühe ziehen lassen, damit er seinen vollen Geschmack entfalten kann. Das gesalzene Nudelwasser zum Kochen bringen und die Tagliatelle nur so lange garen, bis sie noch Biß haben (al dente). In der Zwischenzeit den Porree in feine Streifen schneiden und mit der Butter in einer Pfanne goldbraun rösten. Mit etwas Brühe ablöschen. Die Tagliatelle abgießen und zu dem Porree in die Pfanne geben. Die Sahne und die Brühe mit dem Safran hinzufügen und alles ca. 5 Minuten auf niedriger Temperatur ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den geriebenen Parmesankäse untermischen.

Die Nudeln auf vorgewärmte Teller geben und sofort servieren.