

Safran - Champignon - Sauce zu Pasta

Kategorien: Nudeln, Sauce, Küche

Zutaten für: 1 Rezept

2		Schalotten
1		Knoblauchzehe
250	Gramm	Champignons; oder Egerlinge
15		Safranfäden; ca.
4	Essl.	Schmand
125	ml	Gemüsebrühe
2	Essl.	Pflanzenöl
		Cayenne-Pfeffer
		Salz, Zucker
1	Bund	Glatte Petersilie
500	Gramm	Tagliatelle

Anleitung:

Schalotten und Knoblauch pellen und fein hacken. Pilze putzen, je nach Grösse vierteln, halbieren oder ganz lassen. Petersilie waschen und fein wiegen.

Safranfäden in der Gemüsebrühe einweichen.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen, darin Schalotten und Champignons andünsten, dabei eventuell noch etwas Öl dazu geben. Zum Schluss den Knoblauch kurz mitdünsten, mit der Safran-Brühe löschen und bei mittlerer Hitze etwas einköcheln lassen. Die Hälfte der Petersilie untermischen, den Schmand dazu geben und kurz durchkochen lassen. Dann mit Salz, Pfeffer und Cayenne, eventuell etwas Zucker abschmecken.

Die "al dente" gegarten Tagliatelle mit den Pilzen anrichten und mit grob gemahlenem Pfeffer und der restlichen Petersilie bestreut servieren.