



domleschger
safran

Pasta mit Safransauce

- 400g Pasta, z. B. Penne
- 2 Prisen Safranfäden
- 1 kleine Zwiebel
- 1 dl Weisswein oder Gemüsebouillon
- 2 dl Rahm
- Salz und Pfeffer
- etwas Zitronensaft



Safranfäden mörsern und in wenig warmem Wasser ca. 1 Std ziehen lassen.

Penne al dente kochen.

Unterdessen Zwiebel feinschneiden, in Olivenöl glasig dünsten, mit Wein oder Bouillon ablöschen und auf die Hälfte reduzieren.

Rahm dazu giessen, bei kleiner Hitze ca. 5 Min. köcheln, Safran zufügen.

Mit Salz und Pfeffer und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken.

Mit der Pasta mischen und anrichten.