



Linguine allo Zafferano - Pasta mit Safran

Linguine (auch Bavette genannt) sehen so ungefähr wie dicke, flache Spaghetti aus. Natürlich können auch herkömmliche Spaghetti oder Nudeln verwendet werden. Linguine passen aber am besten zu dieser Safransauce (finde ich). Dieses Pastagericht ist einfach und schnell zubereitet und dabei sehr exquisit, trotzdem findet man es auch in Italien selten auf einer Speisekarte, am ehesten vielleicht in Ligurien. Zwiebel und Parmesan ergänzen den speziellen, süsslichen Geschmack des Safran vorzüglich, die reichlich verwendete Butter wirkt dazu wie ein Katalysator der Geschmäcker.

Zutaten (1 Portion)

80g	Linguine
1	kleine Zwiebel
20g	Tafelbutter
1/4Tl	Safranfäden
2Msp	Piment d'Espelette
5cl	Weisswein
30g	geriebener Parmesan
	Salz

Zubereitung

Butter in einer Bratpfanne langsam schmelzen. Zwiebel hacken und zugeben, Temperatur etwas erhöhen, bis die Zwiebel ganz leicht brutzelt. 10 Minuten simmern lassen. Safranfäden zwischen den Fingerkuppen zerreiben und zugeben, Piment d'Espelette zugeben und ca. 1 Minute mitsimmern lassen. Weisswein dazugeben und weitere 10 Minuten leicht köcheln lassen.

Während die Sauce köchelt, Linguine in Salzwasser gar kochen (ca. 12-14 Minuten). Abschütten und in die Sauce geben. Mit zwei Gabeln gut vermischen, dabei den Parmesan portionenweise untermischen. Mit ein paar Safranfäden dekorieren.



