

Safrannudeln mit Mozzarella

Schritt 1

Reichlich Wasser für die Nudeln zum Kochen bringen. Inzwischen die Schalotten schälen und fein würfeln. Die Butter in einer breiten Pfanne zerlassen und die Schalotten darin glasig dünsten. Den Safran einrühren, mit Wein und Sahne ablöschen. Mit Salz und Pfeffer würzen und leicht köcheln lassen.

Schritt 2

Das Nudelwasser salzen und die Nudeln darin nach Packungsanweisung bissfest garen. Den Mozzarella abtropfen lassen und klein würfeln. Die Basilikumblättchen waschen und trocken tupfen.

Schritt 3

Die Nudeln in ein Sieb abgießen und gut abtropfen lassen. Unter die Safransauce mischen. Die Mozzarellawürfel unterziehen und leicht schmelzen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, auf tiefe Teller verteilen und mit Basilikum garniert servieren.

Zutaten für 6 Portionen:

4	Schalotten
40 g	Butter
2 Döschen	Safranpulver oder 2 Tütchen Safranfäden (à 0,2 g)
1/8 l	trockener Weißwein
100 g	Sahne
	Salz Pfeffer aus der Mühle
500 g	Bandnudeln
1 Kugel	Büffelmozzarella (125 g)
	einige Blättchen Basilikum