

September'21 Safran-Nudelnestchen „apero riche“

Rezept im Glas für 8 Personen „apero riche“

SAFRAN- SAUCE

1 EL Olivenöl	in einer Pfanne erwärmen
1 kleine Schalotte, feingehackt	darin andünsten
1 gehäufter TL Mehl	darüberstreuen, sehr gut durchmischen
½ dl Noilly Prat ½ dl Weisswein	ablöschen, einkochen lassen
1dl Gemüsebouillon	dazu giesen, ca. 5 Min. köcheln
2dl Saucenrahm 1 Brieflein Safran	zufügen
Salz, Pfeffer	abschmecken, Sauce warmhalten

NUDELN

200g Chinanudeln	im kochenden Salzwasser „al dente“ köcheln, danach abschütten
1 EL Butter	daruntermischen
fertige Sauce	daruntermischen
	die Pasta in kleine Schälchen oder Gläser mit einer Gabel aufdrehen und anrichten

GARNITUR

ca. 10 Cherrytomaten, gewürfelt ca. 5 Oliven, in Ringen etwas glatte Petersilie	oben auf den Nestchen anrichten, sofort servieren
---	---