

## Rezept

# Fettuccine mit Zucchini Blüten

Ein Rezept von Fettuccine mit Zucchini Blüten, am 24.02.2024

## Zutaten

<b>8</b> Zucchini Blüten mit den kleinen Früchten	<b>20</b> Basilikumblätter
<b>1/2 Bund</b> Petersilie	<b>1</b> Zwiebel
<b>1</b> Tütchen Safranfäden (0,1 g)	<b>4 EL</b> Olivenöl
<b>1/8 l</b> Fleischbrühe	Salz
Pfeffer, frisch gemahlen	<b>400 g</b> Fettuccine, fertig gekauft, oder 1 Rezept Eiernudelteig
<b>4 EL</b> frisch geriebener Pecorino	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 530 kcal

## Zubereitung

1. Zucchini Blüten von den Früchten trennen. Die Früchte waschen und in feine Streifen schneiden, ebenso 4 Blüten und das Basilikum. Petersilie waschen, trockentupfen und fein hacken. Die Zwiebel schälen und fein schneiden.
2. Den Safran in 2 EL lauwarmem Wasser auflösen. In einem Topf das Olivenöl erhitzen und die Zwiebeln darin andünsten. Safranwasser, klein geschnittene Blüten, Zucchini Früchte und Kräuter einrühren. Die Fleischbrühe angießen, aufkochen, das Gericht salzen und pfeffern und sanft köcheln lassen.
3. Unterdessen die Nudeln nach Packungsanweisung bissfest garen bzw. ausrollen, in schmale Streifen schneiden und kochen wie in Arbeitsschritt 4 und 5 auf Seite 44 beschrieben.
4. Falls nötig, die Sauce mit ein paar Esslöffeln Nudelkochwasser verdünnen. Die zurückbehaltenen Zucchini Blüten auf die Sauce legen, den Topf verschließen und die Blüten kurz mitgaren.
5. Nudeln abgießen, abtropfen lassen und mit der Sauce vermengen, nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit den ganzen Zucchini Blüten garnieren. Den Käse separat dazureichen.