Rezept

Fettuccine mit Zucchiniblüten

Ein Rezept von Fettuccine mit Zucchiniblüten, am 26.04.2024

Zutaten

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

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. Zucchiniblüten 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, Zucchinifrüchte 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 Zucchiniblüten 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 Zucchiniblüten garnieren. Den Käse separat dazureichen.