

Rezept

Pasta mit Safranerbsen

Ein Rezept von Pasta mit Safranerbsen, am 24.02.2024

Zutaten

1 Döschen Safranfäden oder gemahlener Safran	100 ml trockener Weißwein
Salz	400 g kurze Nudeln (Fusilli, Penne oder Farfalle)
2 Schalotten	1 EL Butter
300 g TK-Erbesen	150 g Sahne

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 580 kcal

Zubereitung

1. Den Safran zwischen den Fingern zerreiben und mit dem Wein mischen. In einem großen Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen und salzen. Die Nudeln darin al dente kochen, in ein Sieb abgießen.

2. Die Schalotten schälen und sehr fein hacken. Die Butter in einer großen Pfanne zerlassen und die Schalotten darin bei schwacher Hitze unter Rühren etwa 2 Min. dünsten. Die Erbsen kurz mitdünsten. Safranwein und Sahne angießen und bei mittlerer Hitze in 2-3 Min. leicht cremig einkochen lassen. Salzen. Die Nudeln untermischen und servieren.