

Rezept

Pasta mit Safranzucchini

Ein Rezept von Pasta mit Safranzucchini, am 28.11.2023

Zutaten

1 Döschen Safranfäden (0,1 g)	2 junge Zucchini (ca. 200 g)
8 Zucchini Blüten	1 Knoblauchzehe
4 Stängel Basilikum	100 g Kirschtomaten
400 g Maccheroni alla chitarra (ersatzweise Spaghetti oder Linguine)	Salz
	2 EL Olivenöl

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 420 kcal

Zubereitung

1. Die Safranfäden 30-60 Min. in 100 ml Wasser einweichen.

2. Die Zucchini waschen und der Länge nach halbieren, quer in dünne Scheiben schneiden. Zucchini Blüten waschen und trocken tupfen. Den Stempel aus der Mitte der Blüten entfernen. Zucchini Blüten der Länge nach vierteln. Knoblauch schälen und in feine Scheiben, dann in Stifte schneiden. Basilikumblättchen abzupfen und in Streifen schneiden. Die Tomaten waschen und halbieren.

3. Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsangabe al dente kochen. Inzwischen das Öl in einer Pfanne erhitzen, Zucchinischeiben darin bei mittlerer Hitze 3-4 Min. braten. Zucchini Blüten mit Knoblauch untermischen und kurz mitbraten. Tomaten, Basilikum und Safranwasser untermischen und alles offen bei schwacher Hitze noch 2-3 Min. garen.

4. Die Sauce mit Salz abschmecken. Nudeln abgießen und untermischen. Pasta in vorgewärmte Teller verteilen und rasch servieren.