



Spaghetti mit Zucchini Blüten und Safran

Ein feines, delikates Pastagericht, das sich auch prima als Vorspeise eignet. Zudem ist es schnell zubereitet: Während die Spaghetti kochen, bleibt genug Zeit um die Sauce zuzubereiten. Die Saucengrundlage besteht aus wenig angeünsteten Zwiebeln und ganz wenig Safran (dieses Paar harmoniert besonders gut zusammen). Die Zucchettblüten werden nur kurz in der Zwiebelbutter angezogen und danach in etwas Bouillon kurz gegart. Zum Abschluss wird die Sauce mit wenig Vollrahm verfeinert.

Käse passt nicht zu diesem feinen Pastagericht, er würde die zarten Zucchini Blüten zu sehr konkurrenzieren. Zucchini Blüten findet man am ehesten im guten Italienerladen.

Zutaten (1 Vorspeise)

50g	Spaghetti
5-6	Zucchini Blüten
10g	Butter
1/4	einer kleinen Zwiebel
1	kleine Prise Safranfäden
1/4dl	Gemüsebouillon
2El	Vollrahm
	Pfeffer

Zubereitung

Salzwasser für die Spaghetti aufsetzen.

Gleich nach dem die Spaghetti ins Wasser gegeben werden (Kochzeit ca. 10-12 Minuten), mit der Zubereitung der Sauce beginnen:

Butter in einem kleinen Pfännchen schmelzen. Zwiebel fein hacken und zugeben. Ca. 3-4 Minuten dünsten bis sie leicht braune Ränder zeigt.

Den Kelch der Zucchini Blüten grosszügig abschneiden, den Blütenstempel entfernen und die Blüten längs zur Faser in Streifen zerzupfen.

Safran und Zucchini Blüten zur Zwiebelbutter geben und ca. 2 Minuten leicht dünsten. Bouillon dazugießen und weitere 2 Minuten ganz leicht köcheln lassen. Zum Schluss Vollrahm zugeben und mit Pfeffer abschmecken.

Spaghetti anrichten und die Sauce darüber nappieren.



