



Spaghetti in Sahne-Zitronen-Sauce mit Basilikum und Gemüse

Für 4 Portionen
brauchen Sie:



Vorbereitungszeit 30 Minuten
Kochzeit 20 Minuten

Zutaten:

- ⇒ 400 g Spaghetti (oder Linguine)
- ⇒ eine Prise Safranfäden
oder ein Teelöffel Kurkuma, gemahlen
- ⇒ 350 ml Sahne
- ⇒ 200 ml gute Hühnerbrühe
- ⇒ 1 EL geriebene Zitronenschale
- ⇒ 1-3 EL Zitronensaft
- ⇒ 1 Bund Basilikum
- ⇒ je 250 g Zuckerschoten, Cocktailtomaten,
grüner Spargel oder wonach Ihnen
der Sinn steht...
- ⇒ Olivenöl
- ⇒ 1 frische Chilischote
- ⇒ 1-2 Knoblauchzehen
- ⇒ 12 Scheiben hauchzart
geschnittener Parmaschinken
- ⇒ 300 g frisch geriebener Parmesan

Zubereitung:
Spaghettiwasser aufsetzen.

Für das Gemüse:

150 ml Olivenöl mit
entkernter Chilischote, geschältem
Knoblauch, Salz und Pfeffer pürieren.
Gemüse putzen, Zuckerschoten in
gesalzenem Wasser 3 Minuten blanchieren,
eiskalt abschrecken, warmhalten. Spargel
im Backofen bei 170 °C ca. 10 min. in
Olivenöl, Butter, Salz und Zucker backen,
Hitze auf 100 °C reduzieren, Tomaten für
5 Minuten dazugeben.

Für die Sauce:

Falls Sie für dieses Gericht Safran
verwenden, diesen in heißem Wasser
5 Minuten einweichen.

Die Sahne, die Brühe und die Zitronen-
schale, den TL Kurkuma (als Ersatz für
Safran) in einem Topf aufkochen,
dabei gelegentlich umrühren.

Die Sauce bei Niedrighitze 10 Minuten
köcheln lassen, mit Zitronensaft, Salz
und Pfeffer abschmecken. -Wenn Sie Safran
gewählt haben, nun im Sud angießen und
gut umrühren-

Die Pasta in einem großen Topf mit
sprudelndem Wasser „al dente“ kochen,
abtropfen, in Olivenöl schwenken,
ab in eine schöne Pastaschüssel.
Gemüse im Chiliöl schwenken, in eine
Schüssel füllen. Parmaschinken auf einer
schönen Platte anrichten, Parmesan in ein
Schüsselchen, Basilikumblätter in ein
anderes, die Sauce auch,

viel Spaß
beim auf den Teller füllen!

VOR DEM
ESSEN
GIBT'S
THEATER.

THEATERKANTINE