

TAGLIATELLE MIT GRÜNEM SPARGEL IN SAFRAN-SAUCE

Zutaten (für 2 Personen):

250 g grüner Spargel

1 kleine Zwiebel

250 g Tagliatelle

1 EL Butter oder eine pflanzliche Alternative

100 ml Brühe

150 ml Sahne oder eine pflanzliche Alternative

1/2 TL Safranfäden

Salz und Pfeffer



Zubereitung:

1. Den grünen Spargel waschen, trockentupfen, holzige Enden entfernen und das untere Drittel schälen. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln.
2. Nudeln in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung zubereiten.
3. Inzwischen Butter in einer tiefen Pfanne erhitzen. Zwiebel glasig dünsten, den Spargel kurz anbraten, mit der Brühe ablöschen und ca. 5 Minuten einköcheln lassen.
4. Sahne zugeben, Safranfäden einrühren und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Nudeln zur Soße geben und gut durchmischen. Auf Wunsch noch mit ein paar Kirschtomaten garnieren und servieren.

Deutsche Welthungerhilfe e. V.
Friedrich-Ebert-Straße 1, 53173 Bonn

Mit Safran gegen den Hunger – unser Projekt für Frauen
in Afghanistan: www.welthungerhilfe.de/safran-afghanistan

