

Safran-Nudeln mit Pilzen und Lauch

Zutaten für 4 Personen

300 g Champignons, gerüstet, in Scheiben geschnitten
1 Stange Lauch, in feine Scheiben geschnitten
1 Schalotte, fein gehackt
100 g Rohess-Speck
4 Zweige Thymian
300 g dünne Nudeln
Salz
2 EL Butter
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
1 Briefchen Safranpulver

Den Speck in Streifen schneiden. Die Thymianblättchen von den Zweigen zupfen.

Reichlich Salzwasser aufkochen und die Nudeln darin bissfest garen.

Gleichzeitig in einer Bratpfanne mit 1 EL Butter die Schalotte und den Speck glasig braten. Die Pilze, den Lauch und den Thymian beifügen und mitbraten. Nicht zu oft umrühren, sonst ziehen die Pilze Saft. Alles mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Nudeln abschütten und gut abtropfen lassen. In der Pfanne die restliche Butter schmelzen lassen. Den Safran mit einem EL heissem Wasser verrühren und mit der Butter mischen. Dann die Pilzmischung unterheben.

Die Nudeln sofort auf vorgewärmte tiefe Teller anrichten. Nach Belieben Parmesan zum Bestreuen dazu servieren.

Weintipp: Dazu passt ein unkomplizierter Südfranzose, ein gut gemachter fruchtiger Tempranillo, ein einfacher Sizilianischer Nero d'Avola oder ein nobler Schweizer Pinot Noir

Aus unserem Sortiment:

Rasteau, Domaine de Soumade

Figuro 4, Ribera del Duero

Nero d'Avola, Linea Zabù, Sicilia

Château Châtagneréaz, Pinot Noir, Mont sur Rolle

Quelle: Das Originalrezept stammt von «Kochen» 1/2 | 2017