

Safran Busiate

Zutaten für 4 Personen

Für die Pasta:

- 500 g Wajos Busiate
- 75 g Wajos Safran Sauce
- 200 ml Sahne
- Salz

Optional:

- 3 Frühlingszwiebeln
- Radieschen Sprossen

Zubereitung:

Busiate:

Kochzeit ca. 11 Min in leicht gesalzenem Wasser. Busiate verdankt ihren Namen dem sehr dünnen Stiel (Busa) einer typisch mediterranen Pflanze. Durch Ihre gedrehte Form nimmt sie besonders viel Sauce auf.

Safran Sauce:

Glaseinhalt mit 200 ml Wasser in einer Pfanne köcheln. 200 ml Sahne hinzugeben kurz aufköcheln lassen und die Busiate darunterheben. Bei niedriger Temperatur auf der Herdplatte warmhalten.

Anschließend nur noch die Pasta durch die Sauce schwenken. Auf einem Teller anrichten und mit Frühlingszwiebeln und frisch gehobelten Parmesan bestreuen.

Schnell Lecker, einfach Genial. Bon Appetite.

Euer Hermann

Getränke Begleitung:

Alkoholfrei: Schuss Apfel – Orangen Aperitif Essig und mit Mineralwasser aufschütten.

Weinempfehlung:

Orange Wein 2018 vom Weingut Reis & Luff.