

One Pot Pasta mit Safran

Zutaten für 2 Personen

1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
4 Rüebli
1 EL Öl
1 Briefchen Safran
5 dl Wasser
2 TL Salz
250 g Teigwaren
wenig Pfeffer
Käse, gerieben

Zubereitung

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Rüebli schälen und klein würfeln.

Öl erhitzen, Zwiebel darin ca. 5 Minuten andämpfen. Knoblauch, Rüebli und Safran dazugeben, 2-3 Minuten mitdämpfen. 5 dl Wasser begeben und zugedeckt aufkochen.

2 TL Salz und Teigwaren dazugeben. Zugedeckt auf kleinem Feuer ca. 10 Minuten köcheln lassen, bis die Teigwaren knapp weich sind und alle Flüssigkeit eingekocht ist. Ab und zu rühren.

Mit wenig Pfeffer würzen und mit geriebenem Käse servieren.

