

## Schätze aus der Heimat: Nudeln mit Safran-Käsesoße



### Kostbare Pracht von der Schwäbischen Alb

Es gibt so einige Köstlichkeiten und Raritäten auf der Schwäbischen Alb. Neben leckeren Linsen, Lupinen und weiteren köstlichen Produkten, werden beispielsweise auch verschiedene Gewürzpflanzen wie Kümmel oder sogar Safran angebaut. Bei uns geht es heute um den Safran. Nahe Reutlingen werden die wunderschönen Pflanzen gehegt und gepflegt, von Hand geerntet und verkauft. Die Mühe lohnt sich, denn der Safran hat einen einzigartigen und kräftigen Geschmack. Ideal zur Spargelzeit für feine Soßen und in Verbindung mit Nudeln. Wer mehr dazu erfahren möchte, stöbert einfach ein wenig im Netz bei den Erzeugern. Und dabei entdeckt man sicherlich noch mehr Schätze der Schwäbischen Alb.

Hier die heutige Idee für **Nudeln mit Safran-Käsesoße**:

### Zutaten

- 500 g dünne Bandnudeln oder Spaghetti
- 1 Zwiebel, fein gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe
- 100 ml Weißwein
- 1 g Safranfäden
- 150 ml Sahne
- 50 ml Gemüsebrühe

- 100 g Hartkäse oder reifer Bergkäse, gerieben
- 1 Eigelb
- Salz, Pfeffer
- Zum Servieren: Frische Petersilie oder Schnittlauch

### **Zubereitung**

Zwiebel- und Knoblauchwürfel in einem Topf bei mittlerer Hitze 2 Minuten anschwitzen. Mit dem Weißwein ablöschen und auf ein Drittel einkochen. Safran fein hacken oder im Mörser mahlen, dann mit 50 ml heißer Gemüsebrühe mischen. Zu den Zwiebeln geben und 1 Minute kochen.

In einer Schüssel Eigelb mit 3 EL Wasser und 50 g geriebenem Käse verrühren.

Die Nudeln nach Packungsangabe bissfest kochen und abseihen. Dabei ca.100 ml Nudelwasser auffangen und mit der Sahne zu den Zwiebeln geben. Alles 4 Minuten einkochen, Topf beiseitestellen.

Nun die Nudeln und das Ei-Käsegemisch zugeben und alles mischen.

Mit Salz, Pfeffer und frischen Kräutern abschmecken. Auf Teller verteilen und mit dem restlichen Käse bestreuen.