

## 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.