

# Spaghetti mit Rüebli-Safran Sauce



Rezept für 4 - 6 Portionen

## Einkaufsliste

- 1 dl Olivenöl
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 600 g Rüebli
- 2 Briefchen Safran
- 1 TL Curry
- 3 dl Bouillon
- 1,8 dl Saucenrahm
- 1/2 Peterli
- Reibkäse
- 500 g Spaghetti

## Vorbereiten

- a 1 Zwiebel fein scheiden
- b 1 Knoblauchzehe fein schneiden oder pressen
- c 600 g Rüebli rüsten und Julienne schneiden (4-5cm lang)
- d 1/2 Bund Peterli sehr fein hacken.

## Zubereiten

- e In einer mittleren Pfanne 1 EL Olivenöl erhitzen und die fein gehackten Zwiebeln und Knoblauch andünsten.
- f 600 g Julienne Rüebli dazugeben und ebenfalls gut andämpfen.
- g 2 Briefchen Safran und 1 TL Curry dazugeben und gut vermischen.
- h Mit 3 dl Bouillon ablöschen und leicht köcheln lassen.
- i Am Schluss 1 Becher Saucenrahm (1,8 dl) dazugeben und sobald die Sauce warm ist abschmecken mit Salz, Pfeffer oder Gewürz nach Wahl.
- k Fein gehackter Peterli dazugeben.
- l Al dente gekochte, heisse Spaghetti zusammen mit der Sauce in einer hohen Pfanne vermischen.
- m Spaghetti auf vorgewärmtem Teller servieren und nach belieben mit Reibkäse garnieren.