

Rezepte «SRF bi de Lüt – Landfrauenküche» 2015

Spaghetti mit Tomaten, Mascarpone und Safran

Für 6 Personen

Zutaten Nudelteig

400 g Hartweizendunst

100 g5667999</l

Zutaten Mascarponesauce

½ Zwiebel1 Stk Lorbeerblatt1 Nelke

10 Pfefferkörner
2 dl Weisswein
1 dl Gemüsefond
300 g Mascarpone

Safran Sherry Salz, Pfeffer

Zutaten Tomaten

kleine Zwiebel
 Knoblauchzehen
 Cherrytomaten

3 EL Butter

Salz, Pfeffer, Zucker



Zubereitung Nudelteig

Eier, Olivenöl mit dem Safran vermischen. Hartweizendunst und Mehl in einer Schüssel mischen und mit dem Öl eine Teig kneten. Den Teig in Folie einschlagen und 30 Min. ruhen lassen. Dann mit der Nudelmaschine Spaghetti schneiden und im Salzwasser al dente kochen.

Zubereitung Mascarponesauce

Gemüsefond mit dem Weisswein, den Gewürzen und der grob geschnittenen Zwiebel aufkochen und einreduzieren, bis nur noch 1 dl übrig ist. Dann die Flüssigkeit abpassieren, den Mascarpone in die Flüssigkeit geben und erwärmen.

Mit Safran, Salz und Pfeffer abschmecken. Je nach Geschmack etwas Sherry dazu geben, und die frisch gekochten Spaghetti in die Mascarponesauce geben.

Zubereitung Tomaten

Die Zwiebel und den Knoblauch fein schneiden und in Butter langsam andünsten. Die Tomaten halbieren und mit den Zwiebeln andünsten, bis die Tomaten leicht zusammenfallen. Dann mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Anrichten

Die Spaghetti in der Mascarponesauce wenden, und mit einer Gabel auf einem Teller aufdrehen. Die Tomaten über die Spaghetti geben, und je nach Geschmack frisch gehobelten, alten Sbrinz dazu servieren.