

HAUSGEMACHTE SAFRAN-SPAGHETTI MIT MEERESFRÜCHTEN

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

ZUBEREITUNG

SAFRAN-SPAGHETTI

Das Teigwarenmehl in eine Schüssel geben. Die Eier mit Meersalz, Safran und Olivenöl mit einem Stabmixer mixen und zum Teigwarenmehl geben.

Die Masse mehrere Minuten gut verkneten und in Klarsichtfolie eingepackt mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Kann auch mit einer Rührmaschine zubereitet werden.

Sobald der Teig bereit ist, mit der Herstellung der Spaghetti beginnen. Dazu den Teig mit einer Pastamaschine oder einem Nudelholz ausrollen und in die gewünschte Form schneiden.

Danach in kochendem Salzwasser garen.

EINKAUFLISTE:

SAFRAN-SPAGHETTI
250 G TEIGWARENMEHL
3 EIER
1 BRIEFLEIN SAFRAN
1 EL OLIVENÖL
3 G MEERSALZ

HAUSGEMACHTE SAFRAN-SPAGHETTI MIT MEERESFRÜCHTEN

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

ZUBEREITUNG

MEERESFRÜCHTE

Calamarettituben von den Tentakel trennen. Tuben kreuzweise und fein einschneiden. Hummerschwänze von den Karkassen lösen und in Stücke schneiden. Vongole wenn nötig waschen. Calamaretti und Hummerstücke in Olivenöl kurz scharf anbraten und nach ca. 20 Sekunden herausnehmen und beiseitestellen.

Knoblauch und Schalotten schälen und fein hacken. Petersilienblätter zupfen und ebenfalls fein hacken. Parmesan hobeln. Zitronenzeste abschälen und in feine Streifen schneiden. Zwiebel und Knoblauch in Olivenöl anbraten. Zitronenzesten und Vongole begeben, umrühren und mit Weisswein und Noilly Prat ablöschen. Mit Deckel 15 Sekunden kochen, danach Deckel entfernen und kurz einkochen lassen.

Gekochte Spaghetti und Petersilie begeben. Etwas Pastawasser und Parmesan begeben und alles gut umrühren. Hummerstücke und Calamaretti begeben und untereinander mischen.

EINKAUFLISTE:

MEERESFRÜCHTE

10 CALAMARETTI
2 HUMMERSCHWÄNZE
600 G VONGOLE
30 ML OLIVENÖL
5 KNOBLAUCHZEHEN
2 SCHALOTTEN
60 ML OLIVENÖL
1/2 BUND PETERSILIE
1 ZITRONE
100 ML WEISSWEIN
80 ML NOILLY PRAT
80 G PARMESAN