



**Choche  
& gnüsse**  
mit David Geisser

---

## SAFRAN MIT TAGLIATELLE UND RIESENGREVETTEN

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

### ZUBEREITUNG

Die Karotten schälen. Die Kefen rüsten.

Das Gemüse in mundgerechte Stücke schneiden. Danach das Gemüse in einer Pfanne mit wenig Öl scharf anbraten, salzen und das Zitronengras beifügen, ein wenig köcheln lassen und die Kokosmilch und den Safran dazugeben und leicht weiter köcheln lassen.

Die Riesengrevetten in Butterfly schneiden, salzen, scharf in einer Pfanne mit Öl anbraten und noch leicht glasig zu der Gemüse Sauce geben.

Die Tagliatelle im Salzwasser al dente kochen, absieben und die noch warme Pasta direkt in die Sauce geben, einmal schwenken und eventuell nach Belieben würzen.

---

### EINKAUFLISTE:

#### ZUTATEN

20 STÜCK RIESENGREVETTEN  
1 STÜCK ZITRONENGRAS  
4 KAROTTEN  
100 G KEFEN  
3 ZUCCHETTI  
500 G TAGLIATELLE FRISCH  
500 ML KOKOSMILCH  
1 BRIEFCHEN SAFRAN  
OLIVENÖL ZUM BRATEN  
MEERSALZ

POWERED BY:



KOCHSTUDIO