

PASTA-HERZEN AN SAFRANSAUCE



Milchprodukte.
Werde gross.
Bleibe stark.



Umweltgerecht produzierte Lebensmittel

ZUTATEN

Zubereitung: ca. 1 Stunde

Für 2 Personen

1 Herz-Ausstechform von ca. 9×10 cm

Füllung:

150 g gerüsteter Lauch, fein gehackt

Butter zum Dämpfen

50 g Baumnüsse, im Cutter gemahlen oder fein gehackt

50 g Gruyère AOC oder Emmentaler AOC, gerieben

3 EL Crème fraîche

wenig Salz

Pfeffer



Pasta-Herzen:

250 g ausgewallter Pastateig

Safransauce:

1 EL Butter

1 EL Mehl

1 Briefchen Safran

2 dl Milch

wenig Salz

weisser Pfeffer

Garnitur:

wenig Lauch, in lange, feine Streifen geschnitten,
nach Belieben blanchiert

wenig Safranfäden

ZUBEREITUNG

1 Füllung: Lauch in der Butter andämpfen. Zugedeckt bei kleiner Hitze 5 Minuten dämpfen. Leicht auskühlen lassen. Mit den restlichen Zutaten mischen.

2 Pasta-Herzen: Teig portionenweise ausrollen. 20-24 Herzen ausstechen und auf ein bemehltes Küchentuch legen.

Füllung auf der Hälfte der Herzen verteilen. Ränder mit wenig Wasser bestreichen, mit je einem zweiten Herz belegen, Ränder gut andrücken.

3 Sauce: Butter schmelzen lassen, Mehl und Safran beifügen, unter ständigem Rühren mit dem Schwingbesen dünsten. Milch dazugeben, unter ständigem Rühren mit dem Schwingbesen aufkochen, würzen. Bei kleiner Hitze 10-15 Minuten köcheln.

4 Pasta-Herzen in knapp siedendem Salzwasser 5 Minuten ziehen lassen, herausheben. Auf vorgewärmten Tellern anrichten. Sauce darüberträufeln, garnieren.