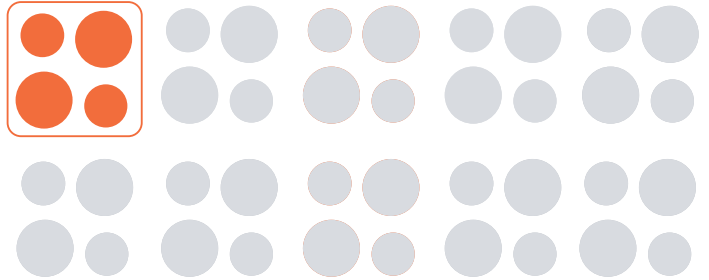


# ZUTATEN



**SAFRAN-PASTA (HINTERZI GEKOCHT)**  
Ein "Gelingt-garantierter"-Rezept von Lukas Rügge

Zutaten für 4 Personen

500 g Penne  
2 grosse Zwiebeln  
2 Brotechen Safran  
1 Bund Petersilie  
1 Liter Bouillon  
100 g Butter  
100 g Parmesan (gerieben)  
Olivenöl  
Pfeffer

## Zubereitung

1. Petersilie hacken. Zwiebeln in Ringe schneiden. Mit Butter und 2 EL Olivenöl gut andünsten.
2. Penne dazugeben, alles gut vermischen. Nun wie beim Risotto immer etwas Bouillon dazugeben, köcheln lassen. Wenn die Bouillon fast eingekocht ist, wieder etwas dazugeben (man braucht rund 8 dl, je nach Pasta auch mehr oder weniger). Mit Pfeffer würzen.
3. Wenn die Penne al dente ist (nach ca. 15-20 Minuten), im letzten Löffel Bouillon den Safran auflösen und über die Penne geben. Einen Teil des Käse unterrühren.
4. Petersilie untermischen. Oder, wenn man Tellerservice macht, mit der Petersilie die Portionen dekorieren. Sofort servieren und den Rest des Parmesan dazureichen.

waskochen.ch

# ZUBEREITUNG