

## Safranspaghetti

Für 4 Personen

250 g QimiQ, 1 dl Milch, 1-2 Briefli Safran, 120 g Schinken, 60 g Sbrinz gerieben, Salz und Pfeffer, 400 g Spaghetti, 1 EL Olivenöl

Spaghetti in Salzwasser mit Olivenöl al dente kochen. Schinken in Streifen schneiden. QimiQ in einer Pfanne erwärmen, Milch, geriebenen Käse, Safran und Schinkenstreifen dazugeben, kurz einköcheln lassen. Die Sauce mit den gekochten Spaghetti vermischen und abschmecken.

## Spaghetti au safran

Pour 4 personnes

250 g de QimiQ, 1 dl de lait, 1 à 2 sachets de safran, 120 g de jambon, 60 g de sbrinz râpé, sel et poivre, 400 g de spaghetti, 1 cs d'huile d'olive

Cuire les spaghetti al dente dans l'eau salée additionnée d'huile d'olive. Couper le jambon en fines lamelles. Chauffer QimiQ dans une poêle, ajouter le lait, le fromage râpé, le safran et les lamelles de jambon, laisser brièvement réduire. Mélanger la sauce aux spaghetti cuits et rectifier l'assaisonnement.

