# Safran-Pasta mit Safran-Vodka-Sauce und karamellisierten Karotten





| Dauer: Mittel                       |
|-------------------------------------|
| Kategorie: Hauptspeisen Vegetarisch |
| Saison: Ganzjährig                  |
| Für: 4 Personen                     |
| Verfasst von: Carina Wölfler        |

## Zutaten

1/2

| Nudelteig          |                                       |
|--------------------|---------------------------------------|
| 300 G              | Mehl                                  |
| 3                  | Eier                                  |
| 20                 | Safranfäden, im Mörser fein zerstoßen |
|                    | Safransalz                            |
| Safran-Vodka-Sauce |                                       |

Zwiebel fein gehackt

| 2                                       | Knoblauchzehen            |
|---|---------------------------|
| ETWAS                                   |                           |
| 100 ML                                  | Safran-Vodka              |
| 200 ML                                  |                           |
|   | Safran-Salz               |
|   | frisch gemahlener Pfeffer |
| Karamellisierte Karotten                |                           |
| 3                                       | Karotten                  |
| 1 EL                                    | Safranzucker              |
| ETWAS                                   | Butter                    |
| • |                           |

## Zubereitung

### Nudelteig

- 1. Die Eier mit den gemörserten Safranfäden vermischen und für ca. 2 Stunden ziehen lassen.
- 2. Das Mehl auf die Arbeitsfläche häufen, in der Mitte eine Mulde formen und das Eiergemisch mit einer Prise Safransalz hineingeben.
- 3. Von innen nach außen ca. 10 Minuten zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

Falls der Teig zu trocken ist, 1 TL Wasser zugeben. Ist er zu feucht, etwas Mehl einarbeiten.

- 4. In Frischhaltefolie wickeln und mindestens 30 Minuten ruhen lassen.
- 5. Danach den Teig ausrollen (Nudelmaschine oder Nudelholz) und in die gewünschte Form schneiden (Tagliatelle, Ravioli, etc.).
- **6.** In reichlich Salzwasser 2–4 Minuten kochen, bis sie al dente sind.

- 1. Zwiebel und Knoblauch in etwas Butter glasig anschwitzen.
- 2. Mit dem Safran-Vodka ablöschen und kurz flambieren oder 2–3 Minuten einkochen lassen, damit der Alkohol weitgehend verdampft.
- 3. Sahne hinzufügen und sanft köcheln lassen, bis die Sauce leicht eindickt.
- 4. Mit Safran-Salz und Pfeffer abschmecken.

#### Karamellisierte Karotten

- 1. Karotten schälen und in feine Streifen schneiden.
- 2. In einer Pfanne etwas Butter erhitzen und die Karotten darin anbraten.
- 3. Safranzucker darüberstreuen und leicht karamellisieren lassen.
- 4. Kurz glasieren, bis die Karotten glänzen und weich, aber noch bissfest sind.

Rezept zum Genusstagebuch #58