

Safran-Lauch Spaghetti



Zutaten für 4 Personen

1 Zwiebel gehackt
300 gr. Lauch
1 Briefchen Safran
1 EL Mehl
5 dl Gemüsebrühe
2 dl Sahne
400 gr. Spaghetti
 Butter
 Pfeffer, Salz

Zubereitung

1

Gehackte Zwiebel in Butter andämpfen. Lauch in Streifen schneiden. Lauch und Safran zu den Zwiebel geben. Mehl darüber streuen, vermischen. Mit Gemüsebrühe ablöschen, zugedeckt 20 - 25 Min köcheln. Mit Sahne verfeinern. Spaghetti im siedenden Wasser al dente kochen. Spaghetti und mit der Sauce vermischen, sofort servieren.

Rezeptinfos:

Schwierigkeitsgrad leicht

Nährwerte pro 100 g:

kj(kcal)	690 (165)
Eiweiß	4,6 g
Kohlenhydrate	22,5 g
Fett	6,4 g

Quelle: www.kochbar.de