

Crevetten mit Mascarpone, Dill und Safran-Nudeln

La Mise en Place:

4 EL Mascarpone, 1 Döschen Safran, 200 g Safran-Nudeln, 1 Briefchen Safran, Butter, 100 g Crevetten, Pfeffermühle, Dill

Die Vorbereitung:

Mascarpone mit den Safranfäden verrühren.

Die Zubereitung am Herd:

Die Safran-Nudeln im sprudelnden Wasser, das zusätzlich mit einem Briefchen Safran aromatisiert ist, al dente kochen und abgessen.

In der Bratpfanne Butter schmelzen und darin die Crevetten nur schwenken.

Die Vollendung:

Nudeln, Mascarpone, Pfeffer und Dill dazu geben, gut mischen und anrichten – Nudel für Nudel pures Glück!

