

Rüebl- oder Lauch-Safransauce zu Teigwaren

2 EL Butter

erwärmen

750 g Lauch (nur heller Teil), in
feine Streifen geschnitten oder Rüebl,
grob geraffelt (Röstiraffel)

zugeben, andämpfen

2 ½ dl Wasser

ablöschen, vollständig einkochen lassen

2 Beutel Safran (ca. 1/3 KL)

zugeben

3 ½ dl Bouillon

zugeben, aufkochen

Geeignet für: vegetarisch
Schwierigkeitsgrad: mittlere Anforderung