



[Drucken](#)

Linguine mit Paprika-Safran-Butter



Zutaten für 4 Personen

- 320 ml Geflügelbrühe
- ½ g Safran
- 2 rote Paprikaschoten
- 1 Tomaten
- 80 g Schalotten
- 1 Knoblauchzehen
- 1 ½ Thymianzweige
- 80 g bayer. Butter
- 35 g Pinienkerne
- 2 Bund Rucola
- 400g Linguine
- 40 g bayer. extra Hartkäse
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Geflügelbrühe und Safran zusammen aufkochen, vom Herd nehmen und einige Minuten ziehen lassen.
2. Paprikaschoten und Tomaten waschen, Paprika vierteln, entkernen und schälen, die Paprikaschalen in die Brühe geben. Tomaten grob zerkleinern, ebenfalls in die Brühe geben. Schalotten und Knoblauch schälen und klein schneiden, die Thymianzweige waschen, alles zusammen in die Safranbrühe geben und bei mittlerer Hitze auf ein Drittel einkochen.
3. Währenddessen das Paprikafruchtfleisch in dünne Streifen schneiden und mit 1 EL Butter 3-4 Min. dünsten, mit Salz und Pfeffer würzen. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis sie duften. Rucola waschen und trocken schleudern, dicke Stiele entfernen, die Blätter jeweils einige Male durchschneiden.
4. Linguine nach Packungsanweisung bissfest kochen. Die Paprikabrühe durch ein Sieb in einen zweiten Topf gießen, mit kalten Butterstückchen binden und abschmecken. Parmesan reiben. Die Nudeln abgießen – nicht kalt abschrecken – und zurück in den Topf geben. Mit Paprikabutter, Paprikastreifen und Rucola mischen. Auf Teller verteilen und mit Pinienkernen und Hartkäse bestreut servieren.

Tipp:

Eine gute Ergänzung zur Paprika-Butter sind hauchdünne Hummermedaillons oder Riesengarnelen. Dann sollten Sie den Parmesan weglassen.