Safran-Zitronen-Pastasauce von ursinak

Mengen für 10 Personen

Rahm erhitzen, bis er leicht kocht. Safran und Zitronenschale untermischen. Reibkäse zugeben - ACHTUNG - Sauce darf nicht mehr kochen, sonst scheidet sie. Abschmecken mit Pfeffer und Salz

Quelle: Rigolo

Tags: Vegetarisch, Einfach, schnell

Gewürze: Salz, Pfeffer

Ausrüstung: feine Raffel (Äpfel. Käse..)

1.5 Liter Vollrahm	
0.2 g Safran	gemahlen
590 g Reibkäse	
6.0 Stück Zitronen	Schale abgerieben
1.2 kg Spaghetti	