

## Rezept für die Spargel-Tagliatelle in Tomaten-Safransauce

Portionen: 2

### Zutaten

|           |  |
|-----------|--|
| 200 g     | Tagliatelle (gekocht)  |
| 200 g     | grüner Spargel (entweder in Wasser oder einem Fond aus Spargelenden und Schalen gekocht) |
| 1 EL      | Butter   |
| 2 EL      | Mehl   |
| 1/2 Liter | Spargelfond  |
| 100 g     | Schlagobers  |
| 2         | Safranfäden  |
| 50 g      | frische Cherrytomaten  |
|           | Salz   |
|           | Pfeffer  |



### Zubereitung

1. Die Butter in einem Topf schmelzen lassen, das Mehl hinzugeben und alles verrühren.
2. Anschließend mit dem Spargelfond aufgießen (kalter Fond auf heiße Ruox/Einbrenn oder umgekehrt), mit dem Schneebesen gut verrühren und etwas Salz, Pfeffer, 100g Schlagobers und die Safranfäden hinzufügen.
3. Danach alles gut aufkochen lassen. Die gekochten Spargelstücke schneiden und zur Soße hinzufügen. Gleiches gilt für die frischen Cherrytomaten.
4. Zum Anrichten die Tagliatelle mit der Soße übergießen. Fertig!