## Garganelli mit Speck, Zucchini und Safran

Kategorie: Nudelgericht

Rezept Nr.: 334

Portionen: 1

Zutaten	Mengen	Bemerkungen
Garganelli	50 Gramm	oder Tagliatelle, Ripponi von Bernbacher
Zucchini	2 Stück	klein
Wammerl	70 Gramm	durchwachsen
Safranpulver	1 Gramm	mindestens
Sahne	75 Gramm	
Pfeffer	0	
Salz	0	
Parmesan	0	oder Pecorino

## Zubereitung

- 1. Zucchini waschen und in ca. 6-7 cm lange Stifte, das Wammerl in feine Streifen schneiden. Den Speck in einer Pfanne anlaufen lassen und die Zucchinistifte zugeben und mit anbraten. Evtl. noch etwas Butter zugeben, wenn nötig.
- 2. Mit der Sahne ablöschen und etwas einkochen lassen. Salzen, pfeffern und den Safran unterrühren. Mit ein paar Tropfen Zitrone abschmecken.
- 3. Unter die al dente gekochten Garganelli mischen und mit etwas geriebenem Käse servieren. Statt der Garganelli (kleine gerollte Eiernudeln aus dem Gargano, ähnlich wie Penne) kann man auch Tagliatelle verwenden. Sehr gut geeignet sind die Ripponi von Bernbacher.

Weinempfehlung: Zu diesem Gericht passt ein weißer Grecchetto aus Umbrien, wenn man mehr Safran nimmt aber auch ein Fiano di Avellino.

## Garganelli mit Speck, Zucchini und Safran



## Notizen