



Safrannudeln mit Pernod, Fenchel und gebratenen Jacobsmuscheln

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Ein einfaches, schnelles Pastagericht für feine Geschmacksnerven zum „Hinschmecken“, einfach, naturbelassen

Zutaten

- 250 g gute Qualitätsbandnudeln
- 400 g frische oder tiefgekühlte Jacobsmuscheln
- (Frische Jacobsmuscheln sind leider nicht immer zu bekommen)
- 2g Safran in Fäden oder ersatzweise Curcuma
- 1 frische Fenchelknolle
- 2 - 3 kleien Schalotten
- 2 Cl Pernod
- 1 Becher Crème fraiche
- Etwas Zitronensaft
- Etwas Öl und fr. Butter
- Etwas Zitronensaft.
- Salz, Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Frische oder aufgetaute Jacobsmuscheln waschen, den Rogen entfernen, ev. waagrecht halbieren.

Schritt3

Den Fenchel putzen und in feine Streifen schneiden, Schalotten in kleine Würfel.

Schritt4

Der Ansatz:

Schritt5

Die Schalotten in Butter glasig anschwitzen, Fenchelstreifen dazu geben, alles 3 - 4 min. zusammen schmoren..

Schritt6

Die Bandnudeln in kochendem Salzwasser, 6 - 8 min. " al dente" halten, abschütten.

Schritt7

Die noch heißen Nudeln in schäumender Butter, mit Safran versetzt anschwenken, (Die preiswertere Variante wäre Curcuma)

Schritt8

Crème fraiche, Pernod und den angeschwitzten Fenchel dazu geben.

Schritt9

Die Jacobsmuscheln mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft würzen,

Schritt10

In schäumender Butter, mit Olivenöl versetzt, kurz 1 min. auf jeder Seite braten, ganz leicht Farbe nehmen lassen.

Schritt11

Die Pfanne vom Feuer nehmen, etwas ausruhen lassen.

Schritt12

(Darauf achten, dass die feinen Jacobsmuscheln keinesfalls übergart werden, sondern innen leicht rosa bleiben)

Schritt13

Anrichtevorschlag:

Schritt14

Die Jacobsmuscheln waagrecht halbieren, auf den Safran gelben Nudeln anrichten, mit Zitronenmelisse garnieren.

Rezeptart: Nudelrezepte **Tags:** einfach, leicht, naturbelassen, safran, schnell, schnelles pastagericht

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/safrannudeln-mit-pernod-fenchel-und-gebratenen-jacobsmuscheln/>