

# Pappardelle mit Radicchio, Burrata und Safran-Soße

## Für vier Portionen

2 Zwiebeln	150 ml Gemüsebrühe	150 ml süße Sahne
100 ml weißer Traubensaft	50 g Parmesan, gerieben	1 Zehe Knoblauch
1 g Safran	Salz, Pfeffer	1 Kopf Radicchio
300 g Pappardelle	1 rote Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 EL Butter	Rosmarin	Salz, Pfeffer
1 EL Speisestärke	4 Burrata	Brauner Zucker

Zunächst die Safransauce zubereiten: Dafür Zwiebeln und Knoblauch fein schneiden, anschwitzen und mit weißem Traubensaft ablöschen. Mit Gemüsebrühe und Sahne auffüllen, Safran zugeben und einmal durchkochen. Falls nötig mit Stärke leicht anbinden, würzen und schließlich kurz vor dem Servieren geriebenen Parmesan unterrühren.

Die Nudeln in reichlich Salzwasser nach Herstellervorgaben al dente (also bissfest) kochen.

In der Zwischenzeit den Radicchio grob schneiden und in einer großen Pfanne zusammen mit roter Zwiebel, Rosmarin und Knoblauch anbraten.

Dann die Nudeln direkt aus dem Kochwasser in die Pfanne geben und durchschwenken, etwas Butter zugeben und mit reichlich frisch gemahlenem Pfeffer würzen, bei Bedarf nachsalzen.

Auf Tellern anrichten, Safransauce dazugeben und in jeden Teller einen Burrata legen, der vorher mit der Oberseite in braunen Zucker getaucht wurde. Vor dem Servieren oder direkt am Tisch mit dem Bunsenbrenner karamellisieren. Dabei ist unbedingt zu beachten, dass es sich um eine offene Flamme handelt und entsprechende Vorsicht im Umgang erforderlich ist.

Mario Kotaska am 18. März 2020