Tagliatelle mit Safran-Sahne-Soße

Safran	ca.0,2-0,3 gr.
Tagliatelle	500 gr.
Garnelen	250 gr.
Sahne	300ml
Zwiebel	1 stk.
Knoblauch	2 Zehen
Gemüsebrühe	75 ml
Weißwein	75 ml
Datteltomaten	250 gr.
frischer Basilikum	ca. 10 Blätter
Petersilie	3 Zweige
Parmesan	30 gr.
Olivenöl	ca. 1 Teelöffel

je nach Bedarf Pfeffer und Salz

1. Gemüsebrühe (1 gehäufte Eschleffel) und Safranfäden in warmes Wasser verrühren und mindestens 10 min ziehen lassen.
2. Nudeln ca. 7 min bissfest kochen (abgießen). Die Nudeln in eine Schüssel geben und mit etwas Olivenöl mischen um das zusammenkleben zu verhindern. (Danach warm stellen)
3. Zwiebeln und Knoblauch würfeln und mit etwas Butter oder Öl anbraten. Sobald die Zwiebeln eine leichte Farbe bekommen die Garnelen dazugeben und sie garen bis sie Rosa sind. Nachfolgend die Garnelen wieder aus der Pfanne entfernen und sie warm stellen.
4. Tomaten zu den Zwiebeln geben und mit Sahne, Weißwein und mit Safran-Gemüsebrühe ablöschen. Das ganze 10 min auf niedriger Hitze köcheln lassen. Zuletzt Basilikum, Petersilie und die Garnelen beimischen und mit Salz; Pfeffer abschmecken.
5. Zum Servieren die Tagliatelle mit der Safran-Sahne-Soße auf einen Teller anrichten und den Parmesan darüber streuen.

Guten Appetit!