Fettuccine mit Zucchini in Safransauce

Zutaten für 4 Personen

2 Zwiebeln	schälen und fein würfeln.
700 g Zucchini	waschen, der Länge nach halbieren und in feine Scheiben schneiden.
400 g Fettuccine	in reichlich Salzwasser al dente kochen. In der Zwischenzeit
60 g Butter	in einem Topf erhitzen. Die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Die Zucchini-Scheiben dazugeben, weich dünsten und mit
Salz und Pfeffer	würzen. Mit
1 EL Mehl	bestäuben und kurz anbraten lassen.
250 g Sahne	dazu gießen, aufkochen lassen.
1 TL Safranfäden	einstreuen und die Sauce auf etwa die Hälfte einköcheln lassen. Die Fettuccine abgießen, zur Sauce geben und mischen. Mit
50 g frisch ger. Parmesan	bestreuen und im Topf servieren.