

Trüffel- pasta

Mit Hartmanns Trüffelöl



Klingt gut?

Trüffel-Pasta - für 4 Personen



Zutaten:

- 500 g Nudeln
- 300 ml Geflügel- oder Gemüsebrühe
- 350 g Sahne
- 4 EL Rapsöl
- 30 g Parmesan
- 4 Eigelb
- Trüffelöl zum Abschmecken
(vorsichtig dosieren)

Zubereitung:

Nudeln in reichlich Salzwasser bissfest kochen.

Brühe, Sahne und Rapsöl in einem Topf aufkochen und etwas einkochen lassen, bis die Sauce cremig wird.

Nudeln abgießen, in die Sauce geben und vermengen.

Parmesan mit Eigelben und etwas Wasser verrühren.

Topf vom Herd nehmen, die Parmesanmischung langsam unterrühren, bis die Sauce bindet (nicht zu heiß, sonst gerinnt das Ei).

Mit Salz und Trüffelöl abschmecken.



Mit Genuss gesünder leben!