

Tagliatelle mit schwarzen Trüffeln

Primo für 2 Personen



Zutaten :

200 gr Tagliatelle

50 gr schwarze Trüffel

½ Tasse Brühe/Gemüsebrühe

50 gr Butter

1 milde Sardelle

Knoblauch

Parmesan gerieben

Kochutensilien :

mittelgroßer Kochtopf

kleine Kasserolle

Schneidbrett

Käsereibe

Trüffelhobel
scharfes kleines Messer
Servierplatte

Zubereitung :

Koche die Tagliatelle in Wasser nach Kochvorschrift, jedoch ca. 2 min weniger lange als angegeben.

Bereite währenddessen die Sauce für die Nudeln vor :
Lasse die Butter bei kleiner Hitze zerschleichen, gib die Brühe, die klein gehackte Sardelle und ein wenig Knoblauch dazu.
Reibe die halbe Menge der Trüffeln mit der Käsereiber in die Sauce.

Giesse das Kochwasser der Tagliatelle ab, behalte aber eine halbe Tasse des Wasser über.

Gib die Tagliatelle mit der Buttersauce in den Kochtopf. Wenn die Nudeln die Sauce zu sehr aufsaugen, mit dem Nudelkochwasser verlängern. Lasse alles ca. 5 min bei kleiner Hitze ziehen und richte die Nudeln auf einer schönen Servierplatte oder einer Keramikform an, hoble die Trüffel mit dem Hobel darüber und reiche geriebenen Parmesan dazu, den jeder nach Belieben über die Nudeln streuen kann.

Attenzione :

Tagliatelle oder z.B. Fettuccine, Chitarrine, Pappardelle eignen sich wegen des Eianteils im Gegensatz zu Spaghetti besonders für Trüffelnudelgerichte.

Die Kombination Parmesan – schwarze Trüffel ergibt einen besonderen und intensiven Geschmacksgenuss.

Bei weissen Trüffeln den Knoblauch und den Parmesan weglassen.

Getränke :

Ein kräftiger Weisswein oder ein junger Roter sind die richtigen Begleiter für diese feine Speise.