

Trüffel Pasta

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

Für die Trüffel Pasta

500 g Linguine
100 g Parmesan
120 g Butter
150 ml Nudelwasser
50 g schwarzer Trüffel
Salz, Pfeffer

Trüffel Pasta habe ich das erste Mal in einem kleinen italienischen Ristorante in Düsseldorf gegessen. Dank zahlreicher Empfehlungen von Familie und Freunden habe ich voller Erwartungen das klassische Nudelgericht bestellt. Und was soll ich sagen? Ich war begeistert! Allein der Duft der cremigen Pasta, die mit **Butter** und ganz viel **Parmesan** verfeinert wird - unbeschreiblich. Auch wenn sich die käsig-milchige Komponente als kräftiger Geschmacksbegleiter beweist, ist die wichtigste Zutat eine ganz andere: der **schwarze Trüffel**. Erdig, nussig und leicht süßlich im Geschmack harmoniert der seltene Pilz besonders gut zu delikaten Nudelgerichten. Kein Wunder, dass die Trüffel Pasta auf fast allen Speisekarten mediterraner Restaurants zu finden ist.

- 1 -

Nudeln in Salzwasser al dente kochen. Abgießen und dabei 150 ml Nudelwasser auffangen.

- 2 -

Butter in Würfel schneiden. Parmesan reiben.

- 3 -

Linguine mit Butter mischen, Parmesan und Nudelwasser dazugeben und vermischen, bis der Käse leicht schmilzt.

- 4 -

Trüffel Pasta mit Salz und Pfeffer würzen. Schwarzen Trüffel fein hobeln und auf der Pasta verteilen.