

Trüffelnudeln

Weinempfehlung: *anetteclosheim Rouge*



© 99pages Verlag GmbH Habemus Pasta
- Die Nudelbibel; Foto Ansgar Pudenz

Rezept für vier Portionen

Für die Nudeln:

400 g frische Tagliatelle
500 ml hellen Geflügelfond
500 ml Wasser

Für die Sauce:

2 Schalotten
2 junge Knoblauchzehen
50 g natürlich gewonnene Trüffelbutter
200 ml Nudelsud
200 ml Sahne
feines Salz
schwarzer Pfeffer a.d. Mühle

Zum Anrichten:

natürlich gewonnenes Trüffelöl
1 Knolle schwarzen Trüffel (25 g- 50 g je nach Liebhaber)

Für die Nudeln hellen Geflügelfond, Wasser zum Kochen bringen und die Tagliatelle darin 3-4 Minuten bissfest garen.

Für die Sauce Schalotten, Knoblauch schälen und in der Trüffelbutter glasig anschwitzen. Mit Nudelsud ablöschen und Sahne aufgießen. Mit wenig Salz würzen und schwarzem Pfeffer abschmecken. Zum Schluss die Nudeln in der Sauce 2-3 Minuten durch schwenken und mit Trüffel- Öl und frischem schwarzem Trüffel verfeinern.