

Tagliatelle al Tartufo

Zutaten für 4 Personen (als Hauptgang):

1 Knoblauchzehe
75 g Butter
75 g Olivenöl
20 g weisser Alba Trüffel (frisch)
500 g Tagliatelle (auch Tagliolini passen super)
Salz nach Geschmack
Nach Belieben: frisch geriebener Parmesan

1. Einen großen Topf mit reichlich Wasser zum Kochen bringen.
2. Butter und Olivenöl in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen. Die Knoblauchzehe geschält leicht andrücken und für etwa 5 Minuten in der Butter-Öl-Mischung schwenken. Der Knoblauch sollte nicht braun werden. Anschließend die Knoblauchzehe entfernen.
3. Die Hälfte des Trüffels zur Butter-Olivenöl-Mischung hobeln und kurz erhitzen, damit sich das Aroma entfaltet. Die Pfanne vom Herd nehmen.
4. Jetzt sollte das Wasser kochen. Reichlich salzen und die Pasta nach Packungsanweisung al dente garen. Etwa 1 dl des heißen Pastawassers aufbewahren und in die Butter-Olivenöl-Sauce einrühren. Dadurch wird die Sauce leicht cremig.
5. Die abgetropfte Pasta direkt in die Pfanne zur Sauce geben und gut durchmischen, damit sie die Aromen aufnimmt. Nach belieben Parmesan dazu reiben und die Pasta darin Schwenken.
6. Die Pasta auf vier Tellern verteilen und den restlichen Trüffel darüber hobeln.