

Tagliatelle in Trüffelrahm

Cremig, aromatisch und unwiderstehlich fein.

Einfach in der Speiserei genießen
oder zuhause nachkochen!

Zutaten:

(für 2 Personen)

200 g Tagliatelle
150 ml Schlagobers
1 EL Butter
1 TL Olivenöl
1 kleine Schalotte, fein gehackt
1 kleine Knoblauchzehe, fein gehackt
1 TL Trüffelpaste oder Trüffelcreme
20 g frisch geriebener Parmesan
Salz und frisch gemahlener Pfeffer
Optional: ein paar Tropfen Trüffelöl
für intensiveres Aroma

Zum Garnieren:

Frische Kräuter wie Petersilie oder
Schnittlauch, fein gehackt
Optional: frisch gehobelte schwarze
Trüffel

Zubereitung:

1. Die **Tagliatelle** in reichlich Salzwasser nach Packungsanleitung al dente kochen. Danach abseihen, dabei etwa eine **halbe Tasse Nudelwasser** auffangen.

2. In einer großen Pfanne **Butter und Olivenöl** erhitzen. **Schalotte und Knoblauch** darin glasig anschwitzen – sie sollen weich werden, aber keine Farbe annehmen.

3. **Trüffelpaste** einrühren, nur kurz mitrösten, dann mit Schlagobers aufgießen. Auf mittlerer Hitze leicht köcheln lassen, bis die Sauce cremig wird.

Parmesan einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wer es intensiver mag, gibt ein paar Tropfen Trüffelöl dazu.

4. Die Tagliatelle direkt in die Sauce geben, **gut vermengen** und bei Bedarf etwas Nudelwasser unterrühren – so wird die Sauce wunderbar sämig.

5. Auf vorgewärmte Teller anrichten, mit frischen Kräutern bestreuen und – nach Belieben – **feine**

Guten Appetit