

Tagliatelle in Trüffelrahm

Cremig, aromatisch und unwiderstehlich fein.

Einfach in der Speiserei genießen
oder zuhause nachkochen!



Guten Appetit

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**