GLASMEYERS

Trüffelpasta

Trüffelpasta

Arbeitszeit: ca. 20 Minuten Gesamtzeit ca. 25 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

400g Tagliatelle / 250g Champignons / 1 Schalotte / 1 Knoblauchzehe / 200ml Sahne / 80g Parmesan / 2 EL Butter / 2 TL Trüffelcreme oder Trüffelöl / Salz / Pfeffer / Petersilie

Zubereitung

Die Pasta nach Packungsanweisung in reichlich Salzwasser bissfest kochen. Währenddessen Champignons in Scheiben schneiden und Schalotte sowie Knoblauch fein hacken. Die Butter in einer großen Pfanne erhitzen und die Champignons kräftig anbraten. Schalotte und Knoblauch hinzugeben und kurz mitbraten. Mit der Sahne ablöschen und einige Minuten einköcheln lassen. Parmesan unterrühren und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die fertige Pasta direkt in die Sauce geben und alles gründlich vermengen. Zum Schluss die Trüffelcreme oder das Trüffelöl unterheben und mit Petersilie und zusätzlichem Parmesan servieren.

Tipp: Etwas Nudelwasser macht die Sauce besonders cremig.
Für den extra Kick: Trüffel-Parmesan von unserer Käsetheke.



Guten Appetit
wünscht
Team Glasmeyer