



FEINKOSTLUIGI

Tagliatelle an Trüffelsauce Trüffel, Pasta & basta!

REZEPT FÜR 2 PERSONEN

250 g Tagliatelle
200 ml Sahne
45 g Sauce mit schwarzen Sommertrüffeln
45 g Sauce mit weißen Trüffeln

AUS IHREM VORRAT

Salz & Pfeffer

Vorbereitung

Etwa 1,5 Liter Salzwasser zum Kochen bringen. Tagliatelle zugeben und al dente kochen.

Zubereitung

Während die Pasta kocht, wird die Trüffel-Sauce zubereitet: Sahne mit den beiden Trüffel-Saucen vermengen und aufkochen. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die al dente gekochten Nudeln abgießen und in die Trüffel-Sauce unterheben – fertig ist das edle Nudelgericht!

Tipps aus den besten Küchen des Landes

„Sie können auch andere Nudeln für das Gericht verwenden – Tagliatelle, Fettucine, Linguine und Co – ganz nach Ihrem Geschmack. Wichtig ist nur, dass die Nudeln genug Fläche haben, um die Trüffelsauce aufzunehmen.“

Massimo Siniscalchi, Besitzer Restaurant [Pastissima](#) in Augsburg