

Pasta mit frischen Trüffeln

-für 4 Personen-

250g Fettuccine di Campofilone
50g frische schwarze Trüffeln
75g Butter
40g Parmesan, frisch gerieben

Schnittlauch
Meersalz
Pfeffer aus der Mühle
ev. 4 Eidotter

Die gründlich gebürsteten Trüffelknollen in feine Scheiben schneiden (ev. mit einem Trüffelhobel). Eine Hälfte beiseite stellen, die andere Hälfte fein hacken. Die Butter in einer tiefen Pfanne schmelzen.

Die Fettuccine in kochendem Salzwasser circa 2 Minuten bissfest garen, abgießen und dabei das Nudelwasser auffangen.

Nun die Pasta mit den gehackten Trüffeln und dem Parmesan in die Pfanne geben und mit 3-4 Esslöffel Nudelwasser durchschwenken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Pasta auf 4 Teller verteilen und mit den Trüffelscheiben und den Schnittlauchröllchen garnieren.

Dies allein ist schon ein Hochgenuss, den man nur noch steigern kann, indem man in die Mitte der Nudelportion 1 Eidotter setzt. Jeder vermengt selber wie er mag Pasta mit Ei und Trüffel.

Buon appetito!

