

Trüffel Pasta

WIE KRIERE ICH DIE PERFEKTE TRÜFFELPASTA ?

Die Pasta in leicht gesalzenem Wasser „al dente“ kochen. Der Trick: Bevor die Pasta abgossen wird, eine Kelle des stärkehaltigen Kochwassers entnehmen.

Ohne Hitze weiter kochen . Pasta mit der Trüffelbutter und dem Kochwasser mischen. Kräftig rühren, um eine cremige Sauce zu erzeugen. Am Ende den Parmesan hinzufügen und mit einer Prise schwarzem Pfeffer servieren.

Und wer es ganz intensiv mag, darf zum Schluss noch etwas weisses Trüffel-Olivenöl über die Pasta träufeln.

