



Trüffel-Nudeln

 20 Min.  vegi

- 1.** 400 g Teigwaren (z. B. Pappardelle)
Salzwasser, siedend
Teigwaren in siedendem Salzwasser al dente kochen, ca. 2 dl Kochwasser beiseite stellen, Teigwaren abtropfen.
- 2.** 2½ dl Rahm
1 EL Butter
½ TL Salz
wenig Pfeffer
Rahm, Butter und Kochflüssigkeit in dieselbe Pfanne giessen, aufkochen. Hitze reduzieren, ca. 5 Min. köcheln, würzen. Teigwaren darunter-mischen.
- 3.** 30 g ungesalzene geschälte
Pistazien
50 g Parmesan
1 Glas schwarze Trüffelscheiben
in Öl (ca. 80 g)
Pistazien grob hacken. Käse mit dem Sparschäler abschälen. Teigwaren anrichten, Trüffel mit etwas Öl vom Glas sowie mit Pistazien und Käse darauf verteilen.

Portion (¼): 782 kcal, F 42 g, Kh 77 g, E 22 g