MONDO ITALIANO
WAURIG
DAL 1991

PASTA

Tagliolini con Tartufo



20 Minuten / leicht / Perfekt zu Rotwein

Die Herbstzeit ist zeitgleich auch die Trüffelzeit und was gibt es schöneres als einen Teller Pasta mit frisch geriebenem Trüffel. Allein die Aromen sind schon ein Erlebnis für sich und dann noch die Pasta! Bei uns findet ihr ein schnelles Rezept für einen besonderen Abend.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

320 g Tagliolini
200 ml Gemüsebrühe (vegetarisch)
100 g Butter
80 g Grana Padano
20-25 g frische Trüffel
20 ml Trüffelöl

ZUBEREITUNG

Die Tagliolini in ca. 2 Liter Wasser mit 30-35g Salz kochen lassen. Die Butter reduzieren lassen und mit Gemüsebrühe aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Pasta nach der Hälfte der Kochzeit aus dem Wasser nehmen und die restliche Kochzeit in der Soße kochen. So werden sie al dente! 50 g frischen geriebenen Grana Padano hinzugeben und solange rühren bis es cremig wird. Die Pasta auf dem Teller servieren und den frischen Trüffel über die Tagliolini hobeln und mit etwas Trüffelöl beträufeln.

UNSERE PRODUKTEMPFEHLUNGEN

Tagliolini mit Ei frisch von Tressini, frische schwarze Trüffel aus unserem Sortiment, Grana Padano von Latteria Soresina, Tartufolio mit Trüffeöaroma 100% Italien

BUONO APPETITO!

Weitere Rezepte auf waurig.com/rezepte