Deutsche Hirnstiftung

Die Hirnstiftung kocht an Weihnachten

Tagliatelle al tartufo

Zutaten für 2 Personen

Für die Pasta
200 g Pastamehl
2 Eier
1 Eigelb
Etwas Salz

Für die Soße
100 g Butter
Parmesan
Trüffelöl

Für die Tagliatelle mit Trüffeln nehmen wir gerne frische Pasta, aber gekaufte tut es auch. Dies ist unser Rezept für selbstgemachte Tagliatelle:

Alles gut mischen, kühl lagern und dann in der Nudelmaschine zu Tagliatelle formen.

Für die Soße ca. 100 Gramm Butter in einer tiefen Pfanne schmelzen (wichtig: nicht aufkochen lassen, sondern ganz behutsam erwärmen) und ca. zwei Hände Parmesan darin auflösen. Dann nach Gefühl Trüffelöl dazu geben. Wichtig: beim Trüffelöl nicht knausern. Wir haben eines aus Volterra in der Toskana, das mit 17 Euro nicht super teuer ist und einfach super gut schmeckt.

Bevor die Pasta fertiggekocht ist, etwas Pastawasser abschöpfen und zur Seite stellen. Die Nudeln abgießen und in die Pfanne geben. Alles gut miteinander vermengen und auf Tellern anrichten.

Frischen Trüffel dünn mit einer Trüffelreibe darüber reiben. Guten Trüffel erkennt man an seinem Geruch, wenn man keinen bekommt, nehmen wir gerne auch eingelegten.

Buon appetito!

Anne Katrin Pawelzik
Leiterin der Geschäftsstelle der Deutschen Hirnstiftung