

Trüffelpasta mit Tagliatelle

Unsere Trüffelpasta mit traditionellen Tagliatelle, würzigem Parmesan und dem unwiderstehlichen Aroma von Trüffeln ist das ideale Gericht für einen Abend zu zweit. Mach Deinen Valentinstag zu einem kulinarischen Erlebnis!

Zutaten
2 Portionen

300 g Byodo Tagliatelle
50 g Butter
50 ml Byodo Olivenöl nativ extra, aus Italien
50 g Parmesan, frisch gerieben
Byodo Bio-Meersalz
Pfeffer
10 g Trüffel, schwarz oder weiß

Zubereitung

Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen und 3 EL Salz dazu geben. Die Tagliatelle ins kochende Wasser geben und nach Packungsanleitung bissfest kochen. Währenddessen die Hälfte der Butter in der Pfanne schmelzen.
Vor dem Abgießen der Pasta ca. 150 ml Kochwasser wegnehmen und damit direkt die Butter ablöschen. Danach die abgegossene Pasta in die Pfanne geben, mit Olivenöl, der restlichen Butter und dem Parmesan vermischen, bis die Pasta cremig ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und ggfs. noch etwas Kochwasser zugeben.

Die Nudeln auf zwei vorgewärmten Tellern anrichten und ordentlich Trüffel und Parmesan darüber hobeln. Mit ein paar Tropfen Olivenöl beträufeln.