



# Alfredo Nudeln (Fettuccine) in Parmesan Crema

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 2
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '2', 'yield' : '' });
```

Aus dem Ristorante „Alfredo alla Scrofa“ in Rom, dieser Zubereitung bin ich hoffnungslos verfallen

## Zutaten

- Nudelteig: (Siehe auch Nudelteig Basisrezept)
- 250 g Mehl, gesiebt
- 2 ganze Eier
- 2 Eigelbe
- 1 Prise Salz
- Für die Crema:
- 1 dl Sahne
- 50 g bester Parmesan oder einen Sbrinz frisch gerieben
- 50 g weiche Butter
- Salz, weißer Pfeffer, ein Hauch von Knoblauch

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Parmesan Crema:

### Schritt2

Die Butter mit den Schneebesen des Küchenmixers schaumig schlagen, den fein geriebenen Parmesan dazu geben.

### Schritt3

Nach und nach die flüssige Sahne zufügen, dabei immer kräftig rühren, weiter zu einem festen Schaum schlagen.

#### **Schritt4**

Das braucht etwas Geduld, damit sich der krümelige Parmesan gut auflöst.

#### **Schritt5**

Ev. kurz in 50 ° C heißes Wasser stellen, nicht zu stark erwärmen, damit keine flüssige Käse Sauce entsteht, sondern eine schaumigen Crema. Sie sollte die Konsistenz einer geschlagenen Butter haben.

#### **Schritt6**

Die hauchdünnen Fettuccine in heißem, aber nicht siedendem Salzwasser knapp al dente kochen, danach abgießen.

#### **Schritt7**

Zurück in den Topf und mit der Parmesan Crema mischen.

#### **Schritt8**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt9**

Auf vorgewärmten Suppentellern anrichten, lediglich etwas frisch gemahlenen weißen Pfeffer darüber geben.

**Rezeptart:** Nudelrezepte **Tags:** parmesan

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/alfredo-nudeln-fettuccine-in-parmesan-crema/>