



Parmesan Crema

- **Portionen:** 2
- **Vorbereitungszeit:** 2m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 7m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '7', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '2m', 'servings' : '2', 'yield' : '' });
```

Italienischer Pasta Klassiker, ideal für den gestressten Single oder die Hausfrau

Zutaten

- 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
- Vorgehensweise in folgenden Schritten:
- Die Parmesan Crema:
- Die Butter mit den Schneebesen des Küchenmixers schaumig schlagen, den fein geriebenen Parmesan dazu geben. Nach und nach die flüssige Sahne zufügen, ev. kurz in 50 ° C heißes Wasser stellen, dabei immer kräftig rühren.
- Weiter zu einem festen Schaum schlagen, das braucht etwas Geduld, damit sich der krümelige Parmesan gut auflöst.
- Zu starkes Erwärmen ergibt eine flüssige Käse Sauce und keine schaumigen Crema, sie sollte die Konsistenz einer geschlagenen Butter haben. Mit Knoblauchsatz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken, direkt unter die frisch gekochte Pasta geben.

Zubereitungsart

Es wurden keine Arbeitsschritte gefunden!

Rezeptart: Buttersaucen **Tags:** Parmesan Crema

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/parmesan-crema/>