

Pasta mit schwarzem Trüffel



- **Gang:**Abendessen
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Die edle **Pasta mit schwarzem Trüffel** ist ein kulinarischer Hochgenuss für Gourmets! Für Pasta-Liebhaber hier nur das Beste und Feinste, um den Gaumen zu verwöhnen.

Nudeln, Trüffel und Wein! Das sind ohne Zweifel die drei Zutaten, aus denen ein besonderes Candle-light-Dinner besteht. Liebe geht ja bekanntlich durch den Magen. Und mit dieser vorzüglichen Pasta mit schwarzem Trüffel und Parmesan ist das auch ganz sicher wahr. Hiermit wird das Dinner zu zweit in jedem Fall ein kulinarischer Erfolg. Der Rest... liegt nicht mehr am Essen. Hier ist nämlich nicht mehr rauszuholen.

Das **Erfolgsrezept** sind die Frischen Zutaten. Hierin liegt das Geheimnis. Beim frischen Trüffel sollte man da nicht geizen. Dieses Pastagericht ist ja kein Essen für jeden Tag. Da sollte man, wenn man sich schon den Luxus erlaubt, das Dinieren auch genießen. Dieses Pasta-Rezept lebt von dem

intensiven Aroma des Trüffels und in Kombination mit Butter und Parmesan erquicken die Geschmacksknospen vor lauter Aromen-Genuss!

Zutaten

- 250 g Pasta Nudeln Tagliatelle
- 15 - 20 g frische Trüffel
- 150 ml gute Geflügelbrühe
- 1-2 El Trüffelöl schwarz
- 30 g Butter
- 2 Eier, davon nur das Eigelb
- 125 ml flüssige Sahne
- 20 g frisch geriebener Parmesan
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Nudeln in Salzwasser nach Packungsangabe „bissfest“ kochen und abgießen.

Schritt2

10 g von dem Parmesan mit Eigelben und dem Parmesan verrühren.

Schritt3

Die Hühnerbrühe mit der Sahne und Butter auf 250 ml reduzieren und die Nudeln dazu geben. Die Parmesan / Eigelbmischung einrühren, nicht zu heiß werden lassen, da das Eigelb sonst gerinnen würde.

Schritt4

Auf vorgewärmten Tellern anrichten, etwas Trüffelöl darüber träufeln und die Trüffelspäne darüber hobeln.

Edle Pasta mit schwarzem Trüffel: Gehobene Küche für Gourmets

Dass Trüffel etwas edles und feines ist, darüber gibt es keinen Zweifel! Das schlägt sich natürlich auch im Preis nieder. Die schwarzen Wildpilze sind die teuersten Pilze überhaupt. Und das zurecht. Trüffel findet man nämlich nicht einfach an jeder Straßenecke. Der Wildpilz kann bis heute nicht gezüchtet werden und die Ernte ist sehr aufwendig.

Die Erntezeit ist je nach Art der Trüffel unterschiedlich. Ist die Reifezeit endlich gekommen, sucht man die Trüffel im Wurzelbereich um die Trüffelbäume herum. Dieser ist gewerblich angebaut. Dabei sind bei der Suche nach wie vor Hunde im Einsatz. Die berühmt-berüchtigten Trüffelschweine haben längst ausgedient. Aber auch die Spürhunde riechen bereits von Weitem das intensive Aroma

und bestimmten den exakten den Standpunkt. Die Trüffelpilze können dabei bis zu 30 cm tief im Boden sitzen.

Rezeptart: Nudelrezepte, Pilzgerichte, Schnelle Rezepte, Warme Vorspeisen **Tags:** edel, frisch, gourmet, herzhaft, schnelles pastagericht, trüffel

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Kalorien (kcal)440
- KH (g)44
- Fett (g)22
- Eiweiß (g)12
- Ballast (g)4

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/pasta-mit-schwarzem-trueffel/>