



Trüffel-Pasta

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten (ohne Garzeit) | **Ergibt:** 2 Portionen



Zutaten

250 g Spaghetti
1 kleine Schalotte
1 EL Olivenöl
1-2 EL Trüffelbutter
¼ L Schlagsahne
1 Eigelb
Parmesan
nach Belieben frischer Trüffel
Salz, Pfeffer
Piment d'Espelette

Zubereitung

Nudeln nach Packungsanleitung zubereiten. In der Zwischenzeit die Schalotte fein würfeln und in einer Pfanne mit dem Olivenöl glasig dünsten. Mit der Sahne ablöschen und für ca. 3 Minuten stark kochen lassen.

Pfanne vom Herd nehmen und das Eigelb einrühren. Die Sauce ab diesem Zeitpunkt nicht mehr zum Kochen bringen.

Pasta abgießen, zur Sauce in die Pfanne geben und alles gut vermengen. Mit Trüffelbutter, frisch gemahlenem Pfeffer, Salz und Piment d'Espelette abschmecken.

Auf Tellern anrichten und nach Belieben frischen Trüffel und Parmesan darüber reiben.

Mein Tipp:

Wenn du die Teller mit etwas heißem Wasser oder im Backofen vorwärmst, bleibt auch die Pasta länger warm!