

Kochen mit Klaus

Linguine in Trüffel-Sahnesauce

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 25 g Trüffel im Glas, 1 Zwiebel, 2 Knobizehen, 250 ml Cremefine,
- Salz, Pfeffer, Trüffelöl, 350 g Linguine, Basilikum, 1 Eigelb, Butter,
- 150 ml Weißwein, 1 Pck. Fix helle Sauce, 50 g Parmesan,
- 80-100 ml Milch

Zubereitung:

1. Zwiebel, Knobi u. $\frac{1}{2}$ Trüffel fein würfeln. Rest Trüffel in Scheiben schneiden. Parmesan fein reiben. Cremefine mit Eigelb verquirlen.



2. Zwiebel u. Knobi in Butter glasig dünsten, Trüffelwürfel mitdünsten. Cremefine u. mit Wein zugießen. Fix einrühren, aufkochen lassen u. Parmesan darin schmelzen. Sämig einköcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer u. 1 EL Trüffelöl würzen. Mit Milch verlängern.



3. Nudeln nach Angabe zubereiten, abschütten, abtropfen lassen u. mit 2 EL Trüffelöl vermengen. Pasta in tiefen Tellern mit Sauce, Trüffelscheiben u. Basilikum garniert servieren.



Tipp des Chaoten:

Mit Salat und einem trockenen Weißwein servieren.

