

Tagliolini mit Trüffelbrie

Eine sämige Sauce mit dem gewissen Etwas



BESTELL-TIPP

Das Damastmesser mit hochwertiger und langlebiger Klinge aus 32 Schichten bestem Stahl ist nicht nur edel und formschön, es eignet sich auch hervorragend zum Schneiden von Käse, Gemüse, Fleisch usw. Infos und Bestellmöglichkeit: www.bettybossi.ch



Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.

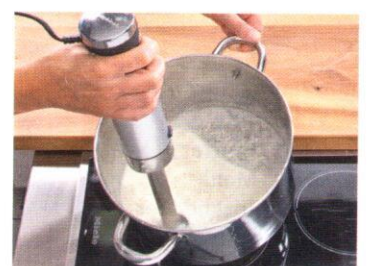
- 350g Teigwaren**
(z. B. Tagliolini mit französischem Piment, Fine Food)
Salzwasser, siedend
- 2 Schalotten**
1 EL Olivenöl
1 Bio-Zitrone
2 dl Rahm
300g Trüffelbrie
½ TL Salz
wenig Pfeffer
- einige glattblättrige Petersilienblätter**



1 Teigwaren im **Salzwasser** knapp al dente kochen, ca. 2 dl Kochwasser beiseite stellen, abtropfen.



2 Schalotten fein hacken, im warmen Öl andämpfen. **Zitronenschale** abreiben, **Saft** auspressen, begeben. Beiseite gestelltes Kochwasser und **Rahm** dazugießen. **Käse** in Stücke schneiden, die Hälfte davon begeben, ca. 10 Min. köcheln, würzen.



3 Sauce pürieren, mit den Teigwaren mischen. Restlichen Käse und **Petersilie** darauf verteilen.

Portion: 776 kcal, E 22 g, Kh 71 g, F 44 g

VEGI