

# TRÜFFELPASTA – PICI MIT TRÜFFEL

Gute Zutaten brauchen nicht viel Schnickschnack – das klingt immer wieder wie eine aufgewärmte Floskel, aber es ist einfach so! In diesem Fall ist dieser bezaubernde frische Trüffel mit ein paar Pici, einem Schlückchen Sahne und etwas Butter im Topf gelandet. Ein Traum – nicht mehr und nicht weniger. Tolle Aromen, diese Trüffelpasta ist ein schnelles und unkompliziertes Rezept, die Pici mit Trüffel sind ideal für ein romantisches... oder auch einfach nur gemütliches Abendessen und im Vergleich zur Pasta mit Kaviar eine hochwertige vegetarische Variante – Herz was willst du mehr?



## ZUTATEN FÜR 2-3 PERSONEN:

250g Pici

30-35g frischer schwarzer Trüffel\*

20g Butter

100ml Schlagsahne oder Rama Creme fine

Pfeffer & Salz

20g Parmesankäse

ZUBEREITUNG:

Einen Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Die Pici hinein geben und ca. 20 Minuten auf höherer Stufe (hier 10 von 14) kochen bis die Pici gar sind. Nach 15 Minuten eine Tasse Nudelwasser abschöpfen und beiseite stellen.

20g vom Trüffel und den Parmesan in eine Schüssel reiben. Den restlichen Trüffel mit dem Trüffelhobel\* in feine Scheiben hobeln.

Die Pici abgießen und zurück in den Topf geben. Das Nudelwasser mit der Sahne und dem Parmesan-Trüffel Mix untermengen. Alles mit Pfeffer und Salz würzen und abschmecken.

Die Pici auf tiefe Teller geben und den restlichen gehobelten Trüffel großzügig darüber verteilen.

Guten Appetit!

