



Alfredo Nudeln (Fettuccine) in Parmesan Crema

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 2
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '2', 'yield' : '' });
```

Aus dem Ristorante „Alfredo alla Scrofa“ in Rom, dieser Zubereitung bin ich hoffnungslos verfallen

Zutaten

- Nudelteig: (Siehe auch Nudelteig Basisrezept)
- 250 g Mehl, gesiebt
- 2 ganze Eier
- 2 Eigelbe
- 1 Prise Salz
- Für die Crema:
- 1 dl Sahne
- 50 g bester Parmesan oder einen Sbrinz frisch gerieben
- 50 g weiche Butter
- Salz, weißer Pfeffer, ein Hauch von Knoblauch

Zubereitungsart

Schritt1

Die Parmesan Crema:

Schritt2

Die Butter mit den Schneebesen des Küchenmixers schaumig schlagen, den fein geriebenen Parmesan dazu geben.

Schritt3

Nach und nach die flüssige Sahne zufügen, dabei immer kräftig rühren, weiter zu einem festen Schaum schlagen.

Schritt4

Das braucht etwas Geduld, damit sich der krümelige Parmesan gut auflöst.

Schritt5

Ev. kurz in 50 ° C heißes Wasser stellen, nicht zu stark erwärmen, damit keine flüssige Käse Sauce entsteht, sondern eine schaumigen Crema. Sie sollte die Konsistenz einer geschlagenen Butter haben.

Schritt6

Die hauchdünnen Fettuccine in heißem, aber nicht siedendem Salzwasser knapp al dente kochen, danach abgießen.

Schritt7

Zurück in den Topf und mit der Parmesan Crema mischen.

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Auf vorgewärmten Suppentellern anrichten, lediglich etwas frisch gemahlenen weißen Pfeffer darüber geben.

Rezeptart: Nudelrezepte **Tags:** parmesan

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/alfredo-nudeln-fettuccine-in-parmesan-crema/>