



Cremige Bandnudeln mit Trüffeln „Fettuccine al Tartufo“

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Sicherlich nicht für jeden Tag, edle Pasta, einfach und schnell gekocht

Zutaten

- 400 g feine Bandnudeln
- 40 g Trüffel
- ½ l Sahne
- 2 Eigelbe
- 50 g frisch geriebener Parmesan
- 1 El Butter
- Salz, Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Die Sahne etwa auf die Hälfte leise einkochen, (bitte Vorsicht, kocht leicht über) salzen, pfeffern und den geriebenen Parmesan unterrühren

Schritt2

Die Eigelbe mit etwas von der heißen Sahne verquirlen, ebenfalls in der Sahne cremig verrühren.

Schritt3

(Falls zur Hand etwas Trüffelöl dazu geben.

Schritt4

Die „bissfest“ gekochten Bandnudeln abgießen, gut abtropfen lassen und unter die Sahnesoße heben.

Schritt5

Anrichtevorschlag:

Schritt6

Die cremigen Nudeln auf vorgewärmten Tellern anrichten und die Trüffel darüber hobeln, verteilen, sofort zu Tisch geben.

Rezeptart: Nudelrezepte **Tags:** sicherlich nicht für jeden tag

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/cremige-bandnudeln-mit-trueffeln-fettuccine-al-tartufo/>