

Tagliolini (Tjarin) mit weißen Trüffeln

Kategorie:	Nudel-/Reisgerichte/Gnocchi
Rezept Nr.:	546
Portionen:	6

Zutaten	Mengen	Bemerkungen	Links
Tagliolini	250 Gramm	(Tjarin)	
Trüffel	20 Gramm	weiße Alba-Trüffel	
Sahne	0,1 Liter		
Zitrone	5 Tropfen	zum Auffrischen der Sauce	

Zubereitung

1. Die Nudeln al dente kochen, Wasser abgießen. Butter im Topf schmelzen lassen, die Nudeln zugeben etwas Sahne zugeben. Mit einigen Tropfen Zitrone auffrischen und abschmecken.

2. In vorgewärmte Teller geben und mit dem Trüffelhobel feine Scheiben vom Alba-Trüffel darüberhobeln.

Anmerkungen: Die Tjarin sind feine spaghetti-ähnliche Nudeln aus Hartweizengrieß mit Ei. Wenn man frische Nudeln nimmt, dann sollte man ca. 100 - 120 g pro Person rechnen. Die frischen Tjarin brauchen nur wenige Minuten Kochzeit.

Weinempfehlung: Reifer Barbaresco oder Barbera, wenn man Rotweine bevorzugt, Arneis für Weißweinliebhaber.

Tagliolini (Tjarin) mit weißen Trüffeln



Notizen
