

# TRÜFFEL TAGLIATELLE

2 Portionen

## ZUTATEN

200g hochwertige oder selbstgemachte Tagliatelle oder Bandnudeln,  
250ml Hühnersuppe (oder klarer Gemüfefond)  
100ml Obers  
50g geriebener Parmesan  
Salz  
schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
1 TL Trüffelöl, (frischer Trüffel)



- Fond/Suppe und Obers auf die Hälfte einreduzieren lassen
- Nudeln in Salzwasser bissfest kochen und zur Obers-Fond-Mischung beimengen
- Einmal gemeinsam ganz kurz aufkochen lassen
- Parmesan und Trüffelöl unterrühren
- Mit Salz & Pfeffer abschmecken
- Anrichten
- Wenn vorhanden Trüffel auf die Pasta hobeln - sofort servieren.