



Pasta in feiner Trüffelsahnesauce

Zutaten: 1/2 kleine Zwiebel sehr fein schneiden
 2 kleine frische Knoblauchzehen pressen oder klein schneiden
 1/2 Gläschen Trüffelpaste

Zwiebel und Knoblauch in Butter kurz andünsten etwas Wasser und Brühwürfel hinzufügen und 5 Min. kochen lassen.

Die Hälfte des Gläschens der Trüffelpaste hinzugeben und 1/4 L süße Sahne dazugießen mit Salz und Pfeffer abschmecken und kurz aufkochen lassen.

Dann die gekochten Nudeln dazu geben etwas geriebenen Parmesan (möglichst frischen) darüber streuen und kurz in der Pfanne wenden.

PS: Zum Aufbewahren der 2. Hälfte der Paste müssen Sie das Gläschen oben mit einem Küchentuch säubern und die Paste mit normalem Öl bedecken. Es dürfen keine Reste mehr oben im Gläschen sein.