

TAGLIATELLE MIT TRÜFFELÖL

So schnell+günstig kann Gourmetküche sein

Zutaten

Taglierini / Frischnudeln, Kühlregal ALDI

Trüffelöl

Parmesan Splitter

Frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung

Taglierini in kochendes Salzwasser geben, nach Anleitung zubereiten und auf einem vorgewärmten Teller anrichten.

Einen kräftigen Schuss Trüffelöl auf die noch heißen Taglierini geben. Frischen Pfeffer und Parmesan darüber geben und sofort servieren.

TIPP *Mit echten Trüffellocken wird das Ganze natürlich noch exklusiver. Die Tagliatelle schmecken auch lecker als Beilage zu Fleisch- oder Gemüsegerichten.*

