



Vorspeise oder Hauptgang

Nudeln auf «römische Art»

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

500 gr	Nudeln (Fettucine)
4 EL	Butter
2.5 dl	Rahm
150 gr	Parmesan, gerieben
1 Prise	Muskatnuss
	Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
	Salz

Zubereitung:

Rahm, Butter	Den Rahm zusammen mit der Butter bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten köcheln lassen.
Parmesan (Hälfte)	Die Hälfte des Parmesans in die Sauce rühren. Die Sauce mit Salz, Pfeffer sowie Muskatnuss abschmecken.
Nudeln	Die Nudeln in reichlich Salzwasser «al dente» kochen und danach mit der Sauce vermischen.
Teller (vorgewärmt)	Auf die vorgewärmten Teller anrichten
Restlicher Parmesan	Den restlichen Parmesan darüberstreuen und sofort servieren. Für das Auge können noch ein paar Blättchen vom glattblättrigen Peterli darüber gestreut werden.

Tipp:

Mit «frischen Nudeln» (nicht getrocknete) schmeckts am besten.