



Vorspeise Hauptgang

Tagliatelle alla Panna e salvia

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

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

800 gr	frische Nudeln
3 EL (1)	Butter
1 EL (2)	Butter
16 Stck	frische Salbeiblätter (1)
4 dl	Rahm
60 gr	Parmesan, gerieben
	Salz, Weisses Pfeffer aus der Mühle
4 Stck	frische Salbeiblätter (2)

Zubereitung:

Wasser und Salz

In einer 5 Liter Kasserolle Wasser und Salz zum Kochen bringen.

Nudeln

Die frischen Nudeln in sprudelndem Wasser während 3 Minuten «al dente» kochen, abschütten, gut abtropfen lassen und mit der Butter (1) gut vermischen. – Warm stellen.

Butter (2), Salbeiblätter (1) in Streifen geschnitten

Die Butter (2) in einer grossen Stielkasserolle zerlaufen lassen, die Salbeiblätterstreifen dazugeben und ganz kurz erwärmen. Den Rahm dazugiessen und das Ganze aufkochen. Die Nudeln dazugeben, danach den Parmesan darüberstreuen und alles gut mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Salbeinudeln gleichmässig auf die Teller verteilen und mit je einem Salbeiblatt (2) garnieren.

Anstelle von frischen hausgemachten Nudeln können auch getrocknete verwendet werden. In seinem solchen Fall nimmt man für 1 Portion (und Person) 100 gr Nudeln.