

SBRINZ-NUDELN



**Käse. Aus bester
Schweizer Milch.**



Umweltgerecht produzierte Lebensmittel

ZUTATEN

Zubereitung: ca. 25 Minuten

Für 4 Personen

2,5 dl Saucenhalbrahm
2 EL Weisswein oder trockener Wermut, z.B.
Noilly Prat, nach Belieben
120 g Sbrinz AOC, gerieben
2 TL Trüffelpaste oder 1 EL Trüffelöl
Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
400 g Nudeln
1 schwarzer Trüffel zum Darüberhobeln, nach
Belieben

Sbrinzlocken zum Garnieren



ZUBEREITUNG

- 1 Saucenrahm und nach Belieben Wein oder Wermut aufkochen. Sbrinz sowie Trüffelpaste oder -öl dazugeben, würzen. Bei Bedarf mit Wasser leicht verdünnen.
- 2 Nudeln in siedendem Salzwasser al dente kochen, abgiessen, abtropfen lassen.
- 3 Nudeln mit der Sauce mischen. In tiefen vorgewärmten Tellern anrichten. Nach Belieben Trüffel darüberhobeln, garnieren.

Trüffelpaste (fein gehackte, in Gläschen eingemachte Trüffel) und Trüffelöl sind in gut assortierten Grossverteilern oder in italienischen Spezialitätengeschäften erhältlich.