

## 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.