Ein wahrer Gaumenschmaus aus der schnellen Küche

Gut muss nicht immer teuer oder aufwändig sein - frischem Trüffel, guter Pasta und unserem Rotwein Rouge de France Trocken sei Dank.

Zeitaufwand	**Schwierigkeitsgrad**	**Personenanzahl**
10 - 15 Minuten	ganz einfach	2 Personen

Zutaten

250 g	Cappelloni (z.B. von Hilcona)
100 ml	Weißwein (oder Brühe)
50 g	Butter
	frischer schwarzer Trüffel
	Salz
	Pfeffer

..und dazu Blanchet Rouge de France Trocken

Zubereitung

1 Die Cappelloni direkt aus der Packung in eine Pfanne geben und mit dem Weißwein erhitzen. Wenn die Flüssigkeit fast vollständig reduziert ist die Butter mit in die Pfanne geben und die Pasta darin kurz schwenken. Mit Salz und Pfeffer würzen.

2 Auf einen Teller geben und nach belieben Trüffel über die warme Pasta hobeln. Mit ein paar Blättchen Kerbel oder Petersilie garnieren und genießen.

Diese Website wurde mit toujou gebaut