

Fini-Fini mit Trüffeln

Notizen:

Die Bandnudeln nach Anweisung kochen.
Eiskalte Butter und Trüffelbutter in die heiße
Gemüsebrühe geben.
Zur weiteren Bindung den Parmesankäse
zufügen.
Die gegarten Bandnudeln in die Sauce geben, auf
Tellern anrichten und den Trüffel darüber hobeln.

Zutaten:

100 g feine gelbe
Bandnudeln
20 g Trüffelbutter
1 mittlerer Trüffel
20 g Butter
20 cl Gemüsebrühe
Parmesankäse
Salz
Pfeffer