

Bavete Nudeln mit Trüffelöl und Pfifferlingen

Zutaten für 4 Personen:

500 g Bavete Nudeln, oder Fettuchini
200 g Pfifferlinge
4 EL Trüffelöl
1 EL Olivenöl
Salz
Pfeffer
Parmesankäse

Die Pfifferlinge mit einem Küchentuch reinigen und in ein wenig Olivenöl anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Nudeln in Salzwasser bissfest kochen und abgießen und in die Pfanne mit den Pfifferlingen geben und miteinander vermengen.

Das Trüffelöl über die Mischung geben und nochmals vermengen. Die Spaghetti auf einem warmen Teller anrichten und mit geriebenem Parmesan bestreuen.