



Spaghetti mit Salbei und Trüffel

4 Portionen

1 Zwiebel
3 Knoblauchzehen
100 g getrocknete Tomaten [in Öl]
15 Salbeiblätter
400 g Spaghetti
Salz
3 EL Olivenöl
75 g Trüffelbutter
Pfeffer
Parmesan

Zwiebel schälen und würfeln
Knoblauch pellen und fein würfeln
Tomaten in Streifen schneiden
Salbeiblätter in Streifen schneiden

Nudeln in reichlich Salzwasser al dente kochen. Währenddessen Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Knoblauch und Zwiebeln darin bei kleiner Hitze glasig dünsten. Tomaten und Salbei kurz in dem Öl schwenken, dann die Trüffelbutter zugeben. Spaghetti, wenn sie gar sind abschütten, in die Pfanne geben und alles gut vermengen. Mit Salz und Pfeffer herzhaft abschmecken. Auf dem Teller mit reichlich Parmesan bestreuen.

Getränk: Weißwein oder Rotwein.

Auch wenn die Kombination unglaublich erscheint (eigentlich ein no go), irgendwie schmeckt das doch!!!