

Tagliatelle mit Käse-Soße

Für 4 Personen

400 g Tagliatelle	200 g Parmesan	200 ml Sahne
1 Zehe Knoblauch	10 Salbeiblätter	1 EL Butter
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Den Käse reiben und den Knoblauch fein würfeln. Salzwasser erhitzen und die Tagliatelle bissfest garen. Die Pasta aus dem Topf nehmen und abtropfen lassen. Parallel Olivenöl und Butter in einer großen Pfanne erhitzen und die Salbeiblätter leicht anbraten. Sahne hinzufügen und aufkochen lassen. Die abgetropften Tagliatelle mit der Sahne vermengen. Zum Schluss den Käse unterheben und die Pasta mit Salz und gemörsertem Pfeffer abschmecken.

Man kann die Pasta auch in einem ausgehöhlten Käselaib zubereiten.

Dafür die Innenfläche des Käselaibes mit einem Bunsenbrenner schmelzen. Die Pasta mit der Sahne-Salbeisoße dazugeben und mit dem flüssigen Käse vermengen.

Rainer Sass am 25. Oktober 2020