

Pasta mit Trüffel-Rahmsauce (4-5 Personen)

Zutaten: 1 dl Gemüsebouillon 5 dl Rahm Maizena express 1 GlasTrüffel-Pürree (od. 70g Trüffel frisch) Meersalz 500 g Pasta (ev. frische Trüffel)	Zubereitung: Gemüsebouillon reduzieren auf 2 EL Rahm dazugeben und einkochen auf 4 dl, begeben, bis die Sauce sämig ist, Trüffel-Pürree begeben und erwärmen, (geraffelt der Sauce begeben, bei max. 50°), mit Meersalz abschmecken, Sauce mit gekochter Pasta mischen, (darüber hobeln)
--	---

Guten Appetit wünscht Trüffel-FRANK, Büren a.A.
www.frank-sutter.ch

Pâtes avec sauce crémeuse de truffe (4-5 personnes)

ingrédients: 1 dl bouillon de légumes 5 dl crème Maizena express 1 verre de purée de truffe (ou 70g truffes fraîches) sel de mer 500 g de pâtes (ev. des truffes fraîches)	préparation: réduire le bouillon jusqu'à ce qu'il reste seulement 2 càs, ajouter la crème et laisser réduire à 4 dl, jusqu'à ce moment que la sauce soit crémeuse (ajouter Maizena), ajouter la purée de truffe et chauffer (ne pas cuire), (ajouter les truffes fraîches rapées, max 50°), selon le goût ajouter du sel de mer, melanger la sauce avec les pâtes cuits, (raper sur les pâtes)
---	---

Bon appétit Trüffel-FRANK, Büren a.A.
www.frank-sutter.ch