Nudeln mit Jakobsmuscheln, Trüffelcarpaccio und Zwiebelgrün

Purismus ist auch, aus vier, fünf Zutaten ein Festmahl zu zaubern!

La Mise en Place:

2 Frühlingszwiebeln, 10 Jakobsmuscheln, Pfeffermühle, 150 g Nudeln, Butter, 4 EL Trüffelcarpaccio

Die Vorbereitung:

Das schöne Grün der Frühlingszwiebeln in feine Ringlein schneiden und die Jakobsmuscheln mit Pfeffer bestreuen.

Die Zubereitung am Herd:

Nudeln im sprudelnden Wasser al dente kochen und abgiessen.
In der Bratpfanne Butter schmelzen und darin die Jakobsmuscheln auf den Punkt braten.

Die Vollendung:

Zwiebelgrün, Nudeln und ganz zum Schluss Trüffelcarpaccio zugeben – ich liebe Purismus!