

## *Trüffelnudeln mit einem Trüffelcarpaccio und Parmesan*

*Zum Valentinstag, Geburtstag, an Weihnachten oder auch eben mal so ...!*

### *La Mise en Place:*

**4 EL Parmesan, 150 g Trüffelnudeln, 1 dl Halbrahm, 2 dl Bouillon, 4 EL Trüffelcarpaccio, Pfeffermühle**

### *Die Vorbereitung:*

Den Parmesan fein reiben.

### *Die Zubereitung am Herd:*

Die Trüffelnudeln im sprudelnden Wasser al dente kochen und abgiessen.

Im selben Topf Halbrahm mit Bouillon aufkochen und etwas reduzieren.

*Etwas vom Parmesan*, die Nudeln und das Trüffelcarpaccio zugeben und mit wenig Pfeffer bestreuen.

### *Die Vollendung:*

Das Gedicht anrichten und mit dem restlichen Parmesan bestreuen – pures Glück!

