Crevetten mit Trüffelnudeln, Trüffelcarpaccio und Frischkäse
Wie ein Liebesgedicht!

La Mise en Place:

1 Knoblauchzehe, 1 Peperoncino, 1 Bund Schnittlauch, 150 g Trüffelnudeln, 2 EL Trüffelcarpaccio, 1 gute Hdv. Crevetten, Pfeffermühle, 2 EL Frischkäse, Trüffelöl

Die Vorbereitung:

Knoblauch und Peperoncino fein schneiden. Schnittlauch in Röllchen schneiden.

Die Zubereitung am Herd:

Trüffelnudeln im sprudelnden Wasser al dente kochen und abgiessen.
In der Bratpfanne Öl vom Trüffelcarpaccio erwärmen und darin Knoblauch, Peperoncino und Crevetten kurz dünsten. Nudeln beifügen und heiss werden lassen. Mit Pfeffer bestreuen und Trüffelcarpaccio untermischen.

Die Vollendung:

Schnittlauch darüber streuen, Frischkäse einrühren und allenfalls mit etwas Trüffelöl geschmeidig machen – alles Liebe für mich!