

Nudeln mit Bresaola

La Mise en Place:

1 Bund Petersilie, 6 Tranchen Bresaola, Parmesan, 200 g Nudeln, 2 dl Halbrahm, 2 Eigelb, Pfeffermühle, Chiliflocken

Die Vorbereitung:

Petersilie schneiden, Bresaola zerzupfen und vom Parmesan einige Späne hobeln.

Die Zubereitung am Herd:

Die Nudeln im sprudelnden Wasser al dente kochen und abgiessen. In einem weiten Topf Halbrahm mit Petersilie, Eigelb, Pfeffer und Chiliflocken erwärmen (nicht kochen!).

Die Vollendung:

Bresaola und Parmesanspäne unterrühren und sofort mit den Nudeln mischen – so wenig braucht's für einen ganzen Teller voller Glück!

