

Fettuccine Alfredo



Zutaten für vier Personen:

250 g Fettuccine

Salz für das Kochwasser

1-2 EL gehackte Petersilie (optional)

Sauce Alfredo:

50 g Butter

1 Frühlingszwiebel

100 g Sahne

200 g Crème fraîche

1 größere Knoblauchzehe

125 g Gruyere

1 Fleischtomate

Salz, Pfeffer aus der Mühle

eine Prise Muskat

eine Prise Rosenpaprika scharf

1. Nudeln nach Packungsvorschrift in reichlich Salzwasser kochen. Garprobe machen. Abgießen und mit der Sauce vermengen.

2. Auf vorgewärmten Tellern anrichten. Mit fein gehackter Petersilie bestreuen.

Sauce Alfredo:

1. Frühlingszwiebel putzen und sehr fein schneiden. Knoblauch abziehen und in feine Scheiben schneiden. Gruyere fein reiben. Tomate überbrühen, häuten, entkernen und würfeln.

2. Butter bei kleiner Hitze in einer beschichteten

Pfanne schmelzen, Frühlingszwiebel und Knoblauch anschwitzen. Sahne zugießen, geriebenen Gruyere und Crème fraîche einrühren. Etwas einköcheln lassen. Die Tomatenstückchen zugeben und in der Sauce erwärmen. Bei Bedarf etwas Wasser zugeben, damit die Sauce die gewünschte Konsistenz hat.

3. Mit Salz, Pfeffer aus der Mühle, Muskat und Rosenpaprika abschmecken.

Hinweise:

Fettuccine Alfredo findet man typischerweise oft als Angebot eines italienischen Nudelgerichtes in amerikanischen Restaurants - in vielen verschiedenen Varianten.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, Hauptspeisen, Nudeln, italienisch, amerikanisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 22.01.2023