

Fettuccine Alfredo



250 g Fettuccine alt. Linguine o. Spaghetti
50 g Butter
2-4 Kellen Pastawasser
50 g Parmesan
n.B. Salz & Pfeffer

1. Nudelwasser aufsetzen und salzen.
2. Eine Pfanne auf niedriger-mittlerer Hitze erhitzen.
3. Parmesan fein reiben.
4. Teller zum servieren vorwärmen - entweder mit heißen Wasser oder bei 60°C im Ofen.

1. Fettuccine ins kochende Wasser geben und 1-2 Minuten kürzer garen als angegeben. Sie garen später in der Soße zu Ende.
2. Butter in der Pfanne schmelzen, aber nicht braun werden lassen (!)
3. Nach 3-4 Minuten Kochzeit der Pasta eine Kelle Pastawasser zur geschmolzenen Butter geben und gut miteinander vermischen bis es sich gut verbunden hat.
4. Pasta und eine weitere Kelle Pastawasser in die Pfanne geben und gut schwenken, 1-2 Minuten weiter garen.
5. Nun Hitze ausstellen und geriebenen Parmesan untermischen. Gut rühren bis eine herrliche Creme entsteht.
6. Ggf. weiteres Pastawasser unterrühren und mit frisch gemahlenem Pfeffer und Salz abschmecken.