

# Spaghetti Parmigiano mit Trüffel - Rezept von Daniel Küttner

Schon lange sind Spaghetti Carbonara auch über die italienischen Landesgrenzen hinaus ein gern gekochtes Nudelgericht. Auch bei uns darf der Klassiker mit der cremigen Parmesansauce nicht fehlen. Daniel Küttner hat das Rezept allerdings noch mit einer neuen, aufregenden Komponente ausgestattet, die dich das Gericht in einem ganz neuen Licht sehen lässt: Trüffel 🍄

Rezept herunterladen

## Zutaten

- 250 g Pasta (z.B. Spaghetti, Tagliatelle oder Penne)
- 100 g ungesalzene, geschälte Pistazien
- 2 EL Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen
- 1 kleine Zwiebel
- 200 ml Sahne / 4-6 Eigelbe
- 50 g geriebener Parmesan
- 1 Handvoll frisches Basilikum
- 2 EL Speckwürfel
- Salz und Pfeffer
- 1 Zitrone (optional, für etwas Zitronenschale und Saft)

## Zubereitung

### Schritt 1

Die Pasta nach Packungsanweisung in einem großen Topf mit Salzwasser al dente kochen. Die Pasta abgießen und etwas Nudelwasser auffangen.

## Schritt 2

Die Pistazien in einer Pfanne ohne Öl leicht anrösten, bis sie duften. Das Rösten intensiviert den Geschmack. Danach die Pistazien grob hacken. Alternativ kannst du sie in einem Mixer oder einer Küchenmaschine mit etwas Olivenöl zerkleinern, je nachdem, ob du eine feinere oder grobere Textur bevorzugst.

## Schritt 3

In einer großen Pfanne das Olivenöl erhitzen. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken. In der Pfanne bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Gerne etwas Speck dazu. Das Eigelb in eine Schüssel geben und cremig schlagen. Die pürierten Pistazien hinzufügen und kurz durchmischen. Eventuell noch etwas Sahne hinzufügen und alles gut verrühren. Die Soße bei niedriger Hitze köcheln lassen, bis sie leicht eindickt. Den geriebenen Parmesan unterrühren, bis er geschmolzen ist und die Soße eine cremige Konsistenz hat. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Optional etwas Zitronenschale und einen Spritzer Zitronensaft für Frische hinzufügen.

## Schritt 4

Die gekochte Pasta zur Soße in die Pfanne geben und gut durchmischen. Falls die Soße zu dick ist, etwas vom aufgefangenen Nudelwasser hinzufügen, um die gewünschte Konsistenz zu erreichen.

## Schritt 5

Die Pasta auf Teller verteilen und mit frischem Basilikum garnieren. Nach Belieben noch etwas geriebenen Parmesan und gehackte Pistazien darüber streuen.

---

## Kochen wie Kütti?

Mit diesen Produkten gelingen deine Menüs

## VORVERKAUF



**NINJA® CREAMI**  
Eismaschine NC300 EU 7  
Programme 473ml  
Volumen 5 Dessert-  
Behälter

**€ 149,99**

Gültig bis 23.08.2024

Danach: € 209,99



**KITCHENAID®**  
KSM125MP Artisan  
Küchen-  
maschine, mit  
Flex- Rührer und Edelstahl-  
schüssel, 3tlg.-Set

**€ 479,99**



**WOLL® Diamond Active**  
Lite 22x22cm Kochtopf mit  
integriertem Siebeinsatz

**€ 159,98**



**KOCHBLUME®**  
Gewürzmühlen i  
Auffangkappe 5  
verstellbare Mah  
Stück

**€ 54,99**