



Fedelini mit Salsa Tartufata, Lauch und Spiegelei

Einen Schönheitspreis kann man mit diesem einfachen Pastagericht wohl nicht gewinnen, aber geschmacklich bildet das Trio mit Lauch, Salsa Tartufata und Spiegelei ein hervorragendes Team, wobei der erdige, hintergründige Geschmack der Tartufata die Hauptrolle spielt. Es ist schnell zubereitet, während die Fedelini kochen, bleibt genug Zeit, um die Sauce zuzubereiten.

Zutaten (pro Portion)

100g Fedelini
12cm Lauch (vor allem vom grünen Teil)
2Tl Salsa Tartufata
1 Ei
1/2dl Weisswein
geriebener Parmesan oder Sbrinz
Salz und Pfeffer
Olivenöl

Zubereitung

Gesalzenes Nudelwasser aufsetzen. Fedelini ca. 12 - 14 Minuten kochen.

Lauch halbieren und in ca. 5mm breite Streifen schneiden und in Olivenöl ca. 3-4 Minuten andünsten, der Lauch darf sich dabei nicht bräunen. Mit Weisswein ablöschen und mit Pfeffer und wenig Salz würzen. Etwa 6-10 Minuten köcheln lassen bis der Lauch weich ist.

Die al dente gekochten Fedelini abgiessen.

Spiegelei braten, mit Salz und Pfeffer würzen

Salsa Tartufata dem Lauch untermischen, Fedelini in die Pfanne geben und mit der Sauce vermischen.

Sobald das Spiegelei den gewünschten Garpunkt erreicht hat, Fedelini in einen Teller geben und mit Käse bestreuen. Das Spiegelei darauflegen und... genießen.



