

TAGLIATELLE ALFREDO

Zutaten: 4 Personen

350 g Tagliatelle

4 Eigelb

100 g geriebener Parmesan

400 ml frische Sahne

100 g Prosciutto crudo

1 EL Butter

Zubereitung:

Eine Pfanne mit Butter und den in Streifen geschnittenen Prosciutto langsam erwärmen. In einer Schüssel die Sahne mit dem Eigelb und Käse verrühren und warten bis die Tagliatelle gekocht sind. Die Nudel sofort in die Pfanne geben und mit dem Sahne-Käse-Eigelb-Gemisch kochen lassen bis sich eine cremige Soße bildet. Nach Belieben mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken.