

# PASTA MIT WEISSER TRÜFFELSAUCE

Hauptgang



Zeit ..... Pers.  
25 MIN. .... 4



# PASTA MIT WEISSER TRÜFFELSAUCE

**Vorbereitungszeit:** 10 Minuten

**Zubereitungszeit:** 15 Minuten

**Personen:** 4

## ZUTATEN:

250 GRAM LINGUINE AL NERO DI SEPPIA

WHITE TRUFFLE SAUCE

400 G FRISCHER BLATTSPINAT

MARC DE CHAMPAGNE-AGRODOLCE

NATIVES OLIVENÖL EXTRA MIT WEISSEM TRÜFFEL

75 G PARMESAN



## ZUBEREITUNG:

Linguine al Nero di Seppia in 6 - 8 Minuten nach Packungsanleitung kochen, abgießen. Geputzten und gewaschenen Spinat in einer Pfanne kurz dünsten und mit einem kräftigen Schuss Marc de Champagne-Agrodolce ablöschen.

Einen Esslöffel White Truffle Sauce unter die Pasta mischen. Spinat in eine tiefe Schüssel geben, Pasta darauf verteilen und mit geriebenem/gehobeltem Parmesan garnieren.

Das Ganze als Abrundung mit etwas Natives Olivenöl Extra mit weißem Trüffel zusätzlich beträufeln.

Die unterstrichenen Produkte in diesem Rezept erhalten Sie bei [D&S Metzger](#).