

## **Fettuccine Alfredo**

by Andreas - Sonntag, April 22, 2018

<http://mundgericht.de/index.php/fettuccine-alfredo/>



Dieses sehr einfache aber trotzdem köstliche Nudelgericht soll der römische Koch Alfredo di Lelio um 1914 erfunden haben, der es für seine schwangere Frau erdacht hat und dann auch auf die Speisekarte seines Restaurants gestellt hat, wo es noch heute steht und genossen werden kann. Das Originalrezept besteht nur aus Pasta, Butter, Parmesan, Pfeffer und Salz. Ich habe das Ganze ein wenig mit Sahne, Kochschinken und Schnittlauch aufgepeppt.

**100 gr. Kochschinken**

**150 ml Sahne**

**100 gr. Butter**

**150 gr. geriebener Parmesan**

**1 EL gehacktes Schnittlauch**

**Pfeffer**

**Salz**

## **Fettuccine**

Die Butter in einem Topf schmelzen (Achtung: Darauf achten, dass sie nicht braun wird). Dann die Sahne, den gewürfelten Kochschinken und den geriebenen Parmesan dazugeben. Mitt Pfeffer und Salz würzen. Solange erwärmen, bis der Käse geschmolzen ist. Abschließend den gehackten Schnittlauch unterühren.

Mit den in Salzwasser gekochten Fettuccine vermischen.

### **Weitere Empfehlungen:**

Kedgerree - ein traditionelles indisch-britisches Gericht

Kedgerree war zu viktorianischen Zeiten als Frühstück beliebt - ein Imperium regiert man schein...

Steaks und Kartoffeln auf dem Salzbett gebacken

Das auf dem Salzbett servierte Essen sieht nicht nur toll aus, sondern stellt auch geschmacklich...

Blumenkohlgratin mit Zuckererbsen und Chili

Ein Klassiker den ich durch die Beigabe von Chili- und Zuckerschoten ein wenig abgewandelt habe....

PDF generated by Kalin's PDF Creation Station