

Alla Panna (Mit Rahmsauce)

Kategorien: Saucen, Küche, Nudelsauce

Zutaten für: 1 Rezept

300	ml	Rahm
50	Gramm	Butter
75	Gramm	Parmesan; gerieben
1	Spur	Muskat
		Pfeffer

Anleitung:

Rahm 5 Minuten koecheln lassen. Alle uebrigen Zutaten beifuegen, unter Ruehren aufkochen, abschmecken, Sofort ueber die heissen Teigwaren giessen. Spargel schaelen, in Salzwasser mit Butter, Zucker 20 Minuten kochen.