

Pasta mit Portwein - Feigen

Zutaten für: 2 Portionen

6		Feigen, frische
		Salzwasser
200	Gramm	Pasta
150	Gramm	Parmesan
50	ml	Portwein oder Marsala
2		Eigelb
		Pfeffer

Anleitung:

Die Feigen waschen, achteln und mit dem Portwein oder Marsala übergießen. Die Mischung etwa eine Stunde ziehen lassen.

Die Nudeln im Salzwasser al dente kochen, abgießen und etwas Nudelwasser auffangen. Die Nudeln in eine vorgewärmte Schüssel geben und mit den Portwein-Feigen übergießen.

Jetzt die beiden Eigelbe untermischen und gut verrühren. Den geriebenen Parmesan unter die Nudeln heben und mit Pfeffer abschmecken. Das Nudelwasser kann dem Gericht eine etwas flüssigere Konsistenz verleihen.

Zubereitungszeit: 20 Min.

Ruhezeit: 1 Std.

Schwierigkeitsgrad: normal