



Spaghetti alla Norma

Zutaten für 4 Personen:

Salz:

400 g Spaghetti

½ Zehe Knoblauch

Olivenöl

140 g schwarze Trüffel aus Norcia

2 in Salz eingelegte Anchovisfilets

Zubereitung:

Die Trüffel mit lauwarmem Wasser waschen und mit einer kleinen Bürste abbürsten. Die Trüffel trocknen und fein hacken und/oder fein reiben. In eine kleine Pfanne Olivenöl geben und auf kleiner Flamme etwas erhitzen (es darf nicht kochen). Pfanne vom Herd nehmen, die gehackten oder geriebenen Trüffel hinzufügen und dabei gut umrühren, bis man eine homogene Sauce erhält. Die Pfanne auf kleinster Flamme erneut auf den Herd stellen und eine ½ leicht zerdrückte Knoblauchzehe und die gesäuberten und entgräteten Anchovisfilets dazugeben. Mit einer Gabel umrühren und dabei die Anchovisfilets gut zerpfücken. Mit Salz abschmecken und die Sauce noch einige Augenblicke auf dem Herd lassen (sie darf niemals kochen). Die Spaghetti in Salzwasser al dente kochen und abgiessen. Die vorbereitete Sauce über die Spaghetti geben und alles sorgfältig vermischen. Sofort servieren.