



## ***Fettuccine in Trüffelbutter mit Kirschtomaten, Ruccola und Grana Padanao***

### Zutaten für 4 Personen

2 Tüten Fettuccine von Steinhaus (Kühlregal)

60 g Butter

1 Glas Trüffel-Soße (gibt es beim Italiener), statt frischen Trüffel

etwas Ruccola

250 g Kirschtomaten

Salz

Nudelwasser

### Zubereitung:

1. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen.
2. **Steinhaus Fettuccine** mit einem TL Salz in das kochende Wasser geben und 3 Minuten kochen lassen.
3. Während das Wasser dabei ist heiß zu werden, bringst Du die Butter in einer Pfanne zum schmelzen.
4. 2 EL von der Trüffel-Soße hinzugeben und miteinander verrühren.
5. Kirschtomaten halbieren und ebenfalls zur Butter geben und bei schwacher Hitze ebenfalls erwärmen.
6. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken
7. Ruccola waschen, trocken schleudern und beiseite stellen.
8. Fettuccine abschütten, etwas Wasser dabei auffangen.
9. Pasta in den Topf zurück schütten, die Trüffelbutter darüber gießen und alles gut miteinander vermengen.
10. Eventuell etwas von dem Pasta-Wasser zugeben.
11. Die fertigen Steinhaus Fettuccine auf Tellern verteilen und mit Ruccola und frisch geriebenen Grana Padano servieren.

*Scampis passen übrigens auch hervorragend dazu*

**Guten Appetit wünscht Elke**